Knaur

meine Familie & ich

Das
Backbuch

400 Rezepte • 400 Bilder

Aus dem Backstudio von „meine Familie & ich"

meine Familie & ich

Das

Backbuch

400 Rezepte • 400 Bilder

Aus dem Backstudio von „meine Familie & ich"

Inhalt

Mürbeteig – knusprig & zart
Seite 26

Rührkuchen heiß geliebt …
Seite 50

Biskuit – leicht, locker & luftig
Seite 72

Hefeteig – aromatisch & vielseitig
Seite 96

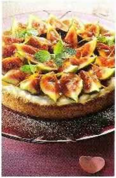
Blätterteig & Co für beliebte Klassiker
Seite 126

Kalte Torten – wenig Mühe & viel Erfolg
Seite 156

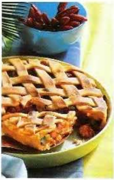
Vorwort
Seite 6

Warenkunde
Seite 8

Kuchen aus aller Welt
Seite 178

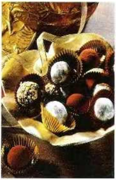


Pikante Bäckerei
Seite 220



... für besondere Gelegenheiten
Seite 256

Weihnachtsgebäck
Seite 312



Feines Konfekt – selbst gemacht
Seite 336

Register
Seite 358

Impressum
Seite 367

Liebe Leserinnen und Leser!

Was haben Kuchen und Musik gemeinsam? Zunächst dachte ich: nichts! Außer, dass man natürlich zur gleichen Zeit sowohl ein Stück Kuchen als auch ein Musikstück genießen kann. Zum Gaumenschmaus der Ohrenschmaus! Doch dann fiel mir auf, dass, genauso wie mich manche Melodie durch das Leben begleitet, auch immer wieder bestimmtes Backwerk eine Rolle spielt. So wie bei einigen Songs Erinnerungen an das erste Verliebtsein auftauchen, ein trauriger Moment sich ins Bewusstsein schleicht, ganze Lebensphasen lebendig werden, so ist beispielsweise der Duft von Butterkuchen für mich unweigerlich mit Hamburg verbunden, meiner Heimatstadt, in der ich schon lange nicht mehr lebe. Bei Rosinenkuchen werde ich gleich wieder zum Kind, Kuchen mit Schokoladenplätzchen versetzt mich augenblicklich an die sonntägliche Kaffeetafel bei meiner Großmutter.

Kuchen, Torten, Plätzchen und vieles mehr finden Sie in diesem Buch für jede erdenkliche Lebenssituation – und jedes Rezept ist eine Erinnerung wert! Von der großen Hochzeitstorte bis zum Küchlein zum Verschenken. Vom wunderbaren Alltagskuchen ohne großen Aufwand bis zu eindrucksvollen Liebhaberstücken. Von internationalen Spezialitäten bis zu lieb gewonnenen Bekannten. Mit uns können Sie sogar backen ohne zu backen. Auf „kaltem" Wege entstehen Köstlichkeiten wie eine Caipirinha-Torte oder eine Eistorte mit Pflaumen.

Wenn Sie sich für etwas ganz Besonderes begeistern können, ist vielleicht die Tiramisu-Torte das Richtige für Sie. Oder die Panna-cotta-Torte oder, oder, oder … In diesem Buch gibt es über 400 Rezepte zu entdecken, zu probieren und zu genießen. Alle basieren auf dem Know-how der Zeitschrift „meine Familie & ich".

Als langjährige Chefredakteurin von Europas größtem Food-Magazin kann ich Ihnen versichern, dass sämtliches Gebäck – von der Torte bis zum Brot – in unserem eigenen Koch- und Backstudio getestet worden ist.

Birgitt Micha, Chefredakteurin „meine Familie & ich"

Damit Sie bei jedem Rezept genau wissen, woran Sie sind, verwenden wir Symbole. So können Sie sich ganz einfach orientieren, ob es sich um aufwändiges oder raffiniertes Backwerk handelt, ob es besonders preiswert oder schnell gebacken ist. Das bedeutet, denke ich, eine große Hilfe. Denn wir alle, die wir gerne backen, wissen ja: Kochen ist oft die Pflicht, Backen aber ist die Kür. Das kleine Extra, das das Leben im besten Sinne versüßt und Menschen, Ereignisse und schöne Stunden in Erinnerung bleiben lässt.

Viel Spaß wünscht Ihnen

Ihre

Warenkunde

Getreide, Mehlsorten und Backtreibmittel

Getreide

Botanisch betrachtet gehören alle Getreidearten zur Familie der Süßgräser. Die Früchte dieser Pflanzen nennt man Körner und sie spielen seit Anbeginn der Menschheit eine wichtige Rolle in unserer Ernährung. Aus allen alten Kulturen dieser Welt sind archäologische Funde bekannt, die die Verarbeitung von Getreide belegen. Getreide ist heute noch das wichtigste Erzeugnis der Weltagrarwirtschaft. Es wird überall zur Herstellung von Brot, Gebäck und Teigwaren verarbeitet.

Die Arten

Weizen zählt seit der Frühzeit zu den bedeutendsten Getreidearten. Durch Kultivierung verschiedener Wildweizen sind Sorten entstanden, deren unterschiedliche Eigenschaften vielfältig genutzt werden können. Von allen Getreidearten hat Weizen die besten Backeigenschaften. Sie beruhen auf dem ausgewogenen Verhältnis von Stärke, Eiweiß und Kleber, einem Eiweißstoff, der den Teig bindet. Je nach Ausmahlungsgrad schmeckt es mild bis nussig. Für die Herstellung von Nudeln wird **Hartweizen,** der sogenannte Durum-Weizen, verwendet. Er liefert ein kleberreiches Mehl, aus dem man einen stabilen gut formbaren Teig kneten kann.

Dinkel ist ein enger Verwandter des Weizens und war in unseren Breiten das beliebteste Getreide. Sein kleberreiches Mehl wird heute noch vor allem in Schwaben für Mehlspeisen und Gebäcke verwendet. Das Dinkelkorn fällt beim Dreschen nicht nackt aus der Ähre wie der Weizen, sondern ist von Spelzen umschlossen. Im Lebensmittelgeschäft ist er vorwiegend als Mehlltype 630 zu bekommen. Grünkern ist der unreif geerntete – und deshalb grüne – Dinkel, der ein herzhaft-nussiges Aroma hat.

Roggen ist nach dem Weizen das zweitwichtigste Getreide in Europa. Er hat zwar einen geringeren Eiweißgehalt, dafür aber wesentlich mehr Mineralien und Vitalstoffe als Weizen und er ist besonders würzig. Roggenmehl wird bei uns vor allem zum Brotbacken genutzt, jedoch muss es durch Zugabe von Säure backfähig gemacht werden. Deshalb wird dem Teig immer Sauerteig (siehe Seite 11) zugesetzt.

Buchweizen ist keine Getreidesorte, sondern ein Knöterichgewächs und ein enger Verwandter von Sauerampfer und Rhabarber. Er bringt rotbraune, dreikantige, 4-6 mm große Kerne hervor, die wie winzige Bucheckern aussehen. Das daraus gewonnene Mehl wird z. B. in Südtirol gerne zu Fladen und Pizzoccheri verwendet. In den USA ist es zur Herstellung von Pfannkuchen besonders beliebt. Auch die kleinen russischen Pfannkuchen, die Blinis, sind aus Buchweizenmehl gebacken.

Gerste ist für das Backen von untergeordneter Bedeutung. Gerstenmehl wird in einigen Mittelmeerländern zu Fladenbrot verarbeitet. Auch für Nudeln und ähnliche Erzeugnisse wird Gerstenmehl manchmal mit Hartweizen vermischt verarbeitet, denn es hat keinen Kleber. Weltweit spielt Braugerste als Grundzutat für Bier eine große Rolle. Gerste wird vorwiegend zu Malz, Grütze und Graupen verarbeitet.

Hafer ist zwar kein wichtiges Getreide für Gebäck, im Handel gibt es jedoch viele Vollkornbrote und -produkte, in denen Hafer enthalten ist. Weil er keinen Kleber hat, lässt er sich nur mit Weizenmehl vermischt backen. Hafer enthält jedoch viel Fett, die Vitamine B1 und E und die wichtigen Mineralstoffe Eisen und Kalium. Wegen seiner cholesterinsenkenden Eigenschaften wird Hafermehl immer häufiger verwendet.

Mais ist das Grundnahrungsmittel für Millionen von Menschen, vor allem in seiner ursprünglichen Heimat Lateinamerika. Heute wird er in vielen Ländern, vor allem in Süd- und Südosteuropa, angebaut. Die vielen Maisvarianten werden je nach Stärkegehalt der Körner unterschieden. Aus Weich- oder Stärkemais, Zucker- und Wachsmais werden Maismehl, Maisstärke und Maisgrieß gewonnen. In Italien wird aus letzterem die berühmte Polenta hergestellt. Ähnliche Verwendung findet er auch in anderen Mittelmeerländern. Und in den USA gehört *cornbread* – eine Art Maisbrot – zu jedem Thanksgiving-Dinner.

Mehltypen und Backtreibmittel

Mehltypen und Mahlstufen

Vollkornmehl ist ernährungsphysiologisch gesehen die wertvollste Mehlsorte, weil sich vor allem in den Randschichten Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe befinden. Zwar lässt sich jedes Getreide zu Mehl vermahlen, aber nicht jedes enthält alle Bestandteile des vollen Korns. Wie viele es enthält, sagt der Ausmahlungsgrad bzw. die Mehl-Type. Je höher die Zahl, desto mehr Nährstoffe sind im Mehl. Neben dem Ausmahlungsgrad gibt es die Feinheitsgrade, in denen das Korn gemahlen wird:

Schrot ist die gröbste Mahlstufe.

Grieß ist das körnig gemahlene Produkt aus dem Mehlkern. Er hat einen hohen Eiweißgehalt und gute Quellfähigkeit.

Dunst ist feinkörniger als Grieß, man verwendet ihn gerne für Hefegebäck.

Griffiges oder **doppelgriffiges Mehl** ist zu noch feineren Körnchen vermahlen.

Mehl ist die feinste Mahlstufe.

Spezialmehle werden durch bestimmte Verfahren oder mit bestimmten Zusätzen hergestellt:

Instantmehl ist Weizenmehl, das nicht mit Wasser verklumpt, weil sich die Mehlkörnchen schon vor dem Quellen gleichmäßig in der Flüssigkeit verteilt haben.

Fertigmehle sind Back-, Brot- und Kuchenmischungen, die das Backen im Haushalt erleichtern sollen und daher bereits Backzutaten wie Zucker, Gewürze, Aroma, Treibmittel, Ei- und Milchpulver, enthalten.

Nicht alle Mehle eignen sich zum Backen gleich gut. Das ist abhängig vom Stärke-, Kleber- und Eiweißan-

Dinkelmehl: eiweißreiches und besonders aromatisches Mehl.

Weizenmehl Typ 550: höher ausgemahlenes Mehl, an der dunkleren Farbe zu erkennen.

Weizenmehl Typ 405: gängigste Mehlart zur Herstellung von Gebäck.

Roggenmehl Type 1370: ein nahezu vollwertiges Mehl.

Hafermehl wird vor allem zur Herstellung von Säuglingsnahrung verwendet.

Maismehl: mit kleberhaltigem Mehl gemischt, eignet es sich auch für Gebäck.

teil des jeweiligen Getreides. Für das Backen sind die Eigenschaften vor allem eines dieser Eiweißstoffe wichtig, nämlich des Klebers, auch Gluten genannt. Der Kleber ist dafür verantwortlich, dass sich im Teig eine Art Gerüst ausbildet, an dem sich die durch Treibmittel erzeugten Gasbläschen festsetzen und so eine lockere Krume ergeben.

Die besten Backeigenschaften besitzt der Kleber des Weizenmehls; er braucht jedoch etwas Zeit, bevor er richtig arbeiten kann. Daher müssen Mürbteige vor der Verarbeitung ruhen und Hefeteige eine Weile kräftig durchgeknetet werden. Pur kann außer Weizen- auch Roggenmehl verbacken werden, dann allerdings mit Sauerteig als Treibmittel. Für alle übrigen Getreide empfiehlt sich eine Beimischung von Weizenmehl, wenn der Teig schön aufgehen soll.

Weizengrieß aus Hartweizen ist ideal für Teigwaren aller Art.

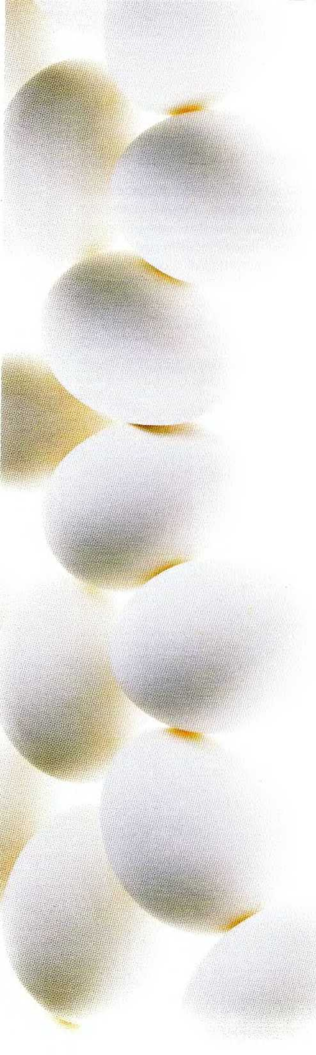
Weizen-Vollkornmehl ist gut für Vollkorn-Backwaren aller Art und Gebäck.

Treibmittel

Hefe und Sauerteig sind vor allem für das Brotbacken unverzichtbar. Beide Treibmittel sind seit dem Altertum bekannt. Hefe (siehe auch Seite 125) wird frisch oder getrocknet angeboten. Sauerteig entsteht durch in der Luft vorhandene Essig- und Milchsäurebakterien. Es gibt ihn flüssig und getrocknet, oder man setzt ihn selbst an.

Grundrezept Sauerteig: 100 g Roggenmehl Type 997 mit 100 ml Wasser (Temperatur 40-45 Grad) verrühren. Mit Folie und einem Tuch bedeckt 1-2 Tage an einem warmen Ort gehen lassen. Dann den Vorgang wiederholen: Den Teig mit 100 g Mehl und 100 ml Wasser vermischen und wieder zugedeckt 24 Stunden gehen lassen. Ein drittes Mal Mehl und Wasser zufügen, verrühren, doch diesmal die Mengen verdoppeln. Teig einen weiteren Tag gehen lassen. Jetzt ist er gebrauchsfertig.

Backhefe gibt es frisch zu 42 g-Würfeln gepresst und getrocknet in 10 g-Tütchen im Lebensmittelhandel zu kaufen.



Eier: Eiweiss & Eigelb

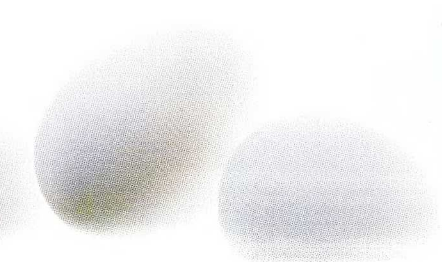
Eier

Eier sind von Natur aus ideal verpackt und haben einen Nährwert, der kaum zu schlagen ist: Eiweiß, Fett, Lecithin, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Das Ei ist für das Backen unverzichtbar. Ob zur Lockerung, Stabilisierung oder Bindung – kaum ein Rezept dieses Buches kommt ohne Eier aus. Was es außerdem zu einer so wichtigen Zutat macht, sind die leichte Trennbarkeit von Eigelb und Eiweiß sowie deren unterschiedliche Eigenschaften, die man sich beim Backen gezielt zunutze machen kann.

Eiweiß oder Eiklar verfügt über ein hervorragendes Schaumbildungsvermögen, es erhöht den Lockerungsgrad von Massen und Teigen und vermag während des Backens die entstehenden Luftbläschen gut festzuhalten. Und es enthält Klebstoffe, die Teigschichten verbinden, und Glanzstoffe, die zur Verschönerung des Gebäcks beitragen.

Eigelb bindet die Zutaten sehr gut, besonders bei fett- und zuckerreichen Massen oder Cremes. Zudem macht Eigelb Gebäck mürbe und sorgt für einen guten Geschmack des Gebäcks. Der schönen Farbe wegen bestreicht man Blätterteig häufig auch mit verquirltem Eigelb, bevor er in den Ofen kommt.

Vom Gesamtgewichts eines Eis machen das Eiklar etwa 57 % aus, das Eigelb 33 % und die Schale 10 %. Sein Kaloriengehalt liegt zwischen 75 und 90 kcal (315 bis 390 kJ).



Lagerung

Die Luftkammer, die sich am runden Ende des Eis befindet, ist sein schwacher Punkt. Hier können Keime und Gerüche am ehesten durch die poröse Schale dringen. Trotzdem sollte man Eier so aufbewahren, dass die Luftkammer nach oben zeigt. Liegt sie unten, dringt die Luft langsam nach oben und die innere Haut kann sich von der Schale lösen.

Frisch-Eier sollten immer im geschlossenen Eierfach des Kühlschranks und nicht in der Vorratskammer gelagert werden. Im Gefriergerät bleiben Eier ohne Schale als Eimasse oder getrennt in Eigelb und Eiweiß etwa 4 Monate frisch. Werden für Cremes oder zum Backen von Baisers sehr frische Eier benötigt, sollte man einen der beiden unten gezeigten Tests durchführen, denn von außen sieht man einem Ei leider nicht an, wie frisch es wirklich ist.

Frische Eier verursachen beim Schütteln kein Geräusch. Generell gilt: Je älter das Ei, um so mehr Flüssigkeit verdunstet durch die poröse Schale. Dadurch wird die Luftkammer größer und das Ei leichter. Nach 2 bis 3 Wochen steht es beim Schwimmtest nahezu auf der Spitze, später schwimmt es ganz oben (siehe unten). Beim Aufschlagtest (siehe unten rechts) wird der Dotter mit zunehmendem Alter flacher, das Eiklar verliert an Spannung und fließt auseinander.

Eier gehören in den Kühlschrank

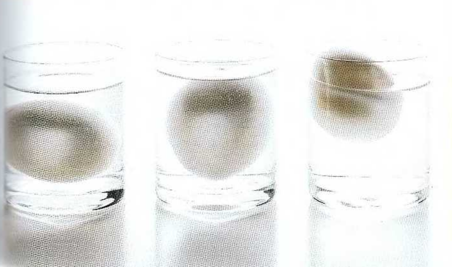
Sie können als Masse oder getrennt in Eigelb und Eiklar eingefroren werden. Eigelb, mit etwas Öl bedeckt, kann etwa 2 Wochen im Kühlschrank lagern.

Sicherheit & Qualität

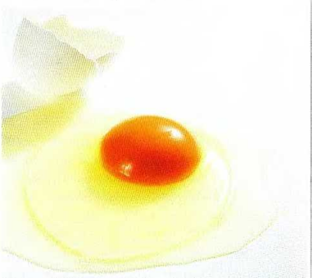
Wer sicher sein will, dass ein Ei höchsten Qualitäts-Anforderungen entspricht, achtet auf die Herkunftssicherung und das CMA-Gütezeichen, das nur nach strengen Kontrollen (Schlupf der Küken, Aufzucht der Legehennen und Eierablage) vergeben wird. Eier werden in vier Gewichtsklassen eingeteilt:

- **XL** ist ein besonders großes Ei, das mindestens 73 Gramm wiegt;
- **L** sind große Eier, die zwischen 63 und 72 Gramm wiegen;
- **M** sind mittelgroße Eier mit 53 bis 62 Gramm;
- **S** sind kleine Eier, mit weniger als 53 Gramm.

Frischetest: Ein frisches Ei sinkt im Wasserglas zu Boden. Das Ei in der Mitte ist ca. 3 Wochen, das linke ca. 5 Wochen alt.



So sieht ein frisches, 1-2 Tage altes Ei aus, wenn es aufgeschlagen wird.



Zucker

Man kann es sich kaum vorstellen: Über Jahrhunderte hinweg wurde Zucker wie Gewürze nur in Apotheken verkauft und war entsprechend teuer. Schließlich gewann man ihn aus Zuckerrohr und das wuchs nur in exotischen Ländern.

Ein Berliner Apotheker fand 1747 heraus, dass man aus der Runkelrübe einen Stoff gewinnen konnte, der mit dem Zucker aus Zuckerrohr völlig identisch ist. Damit änderte sich alles: Das Zuckermonopol der Kolonialmächte war gebrochen und Zucker wurde ein Grundnahrungsmittel, das aus unserer Ernährung nicht mehr wegzudenken ist.

Zucker wird in den verschiedensten Formen sowie in den Farben weiß und braun angeboten. Brauner Zucker, auch Rohzucker oder Farinzucker genannt, ist nicht vollständig von der bei der Herstellung entstehenden Melasse gereinigt. Im Vergleich zum völlig gereinigten, weißen Zucker hat er einen etwas kräftigeren Geschmack. Zum Süßen von gewürztem dunklem Gebäck wird er wegen seines Karamell-Aromas und seiner Bräunungsstoffe gerne verwendet.

Für Feingebäck nimmt man grundsätzlich weißen Zucker. Brauner und weißer Zucker kommen in unterschiedlicher Körnung in den Handel. Zum Backen eignet sich am besten eine feinkörnige Sorte, denn je kleiner die Kristalle sind, desto leichter lösen sie sich auf und verbinden sich mit dem Teig. Die größten Zuckerkristalle bildet der braune Krustenkandis, die kleinsten der fein gemahlene Puderzucker. Er ist immer weiß und wird daher auch gerne zum Bestäuben von Gebäck verwendet.

Doch ganz gleich, welchen Zucker man bevorzugt, alle Sorten müssen kühl, vor allem trocken aufbewahrt werden, denn Feuchtigkeit lässt Zucker verklumpen.

Zuckersorten

1 **Brauner Kandis** – zum Backen und für Desserts
2 **Raffinade** – Zucker von höchster Reinheit
3 **Grümmelkandis** – zum Süßen von Teigen und Obst
4 **Brauner Würfelzucker** – für Kaffee oder Espresso
5 **Weißzucker** – es ist die einfachste Zuckersorte
6 **Weißer Kandis** – für Tee
7 **Brauner Zucker** (Kandisfarin) – beliebter Backzucker
8 **Würfelzucker** – für alle heißen Getränke
9 **Einmachzucker** – zum Konservieren von Früchten
10 **Kluntjekandis** – in Ostfriesland klassisch für Tee
11 **Hagelzucker** – Dekorierzucker für Gebäck
12 **Krustenkandis** – entsteht in sog. Kandiswannen
13 **Gelierzucker** – süßt und geliert zugleich
14 **Zuckerhut** – für die berühmte Feuerzangenbowle
15 **Glückswürfelzucker** – wird feucht in Form gepresst
16 **Puderzucker** – für Eischnee und Glasuren

Ahornsirup
wird aus dem Saft des in Nordamerika beheimateten Zuckerahorns gewonnen. Der Baum wird angezapft und die Flüssigkeit eingekocht. Ahornsirup hat ein ganz besonderes Aroma.

Zuckerrüben-Sirup
erhält man durch das langsame Einkochen von Zuckerrübenschnitzeln. Dabei erhält er seine typische dunkle Farbe und seinen Karamellgeschmack. Man kann ihn wie braunen Zucker zum Backen verwenden.

Honig
wird aus Bienenwaben „geschleudert“, ausgetropft oder gepresst. Seine Süßkraft ist höher als die des Zuckers. Man bekommt ihn in vielen Sorten, je nach der Pflanzenart, von der er gesammelt wurde. Grob wird zwischen Blüten- und Waldhonig unterschieden. Letzterer ist weniger süß, dunkler und aromatischer.

Süßstoffe

Wichtig für Diabetiker und für alle, die abnehmen wollen: Man kann auch mit Süßstoffen backen, allerdings müssen sie hitzebeständig sein. Vier Süßstoffe, die allesamt so gut wie keine Kalorien haben, befinden sich bei uns im Handel: **Saccharin** ist sehr stabil und daher zum Backen und Kochen geeignet. Es ist etwa 450-mal süßer als Zucker. **Cyclamat** ist nur etwa 35-mal süßer und wird daher häufig mit Saccharin kombiniert. Es ist lange lagerfähig und ausgesprochen hitzebeständig. Auch mit **Acesulfam** kann man backen, es ist ebenso wie **Aspartam** etwa 200-mal so süß wie Zucker. Aspartam ist allerdings nur bis 180 Grad erhitzbar. Deshalb sollte man es lieber für Cremes verwenden. Achten Sie beim Dosieren auf die Packungsaufschrift. Zuckeraustauschstoffe wie **Fruchtzucker**, **Isomalt, Sorbit, Xylit** u. ä. können Sie wie Zucker verwenden, sie haben aber ebenso viele oder fast ebenso viele Kalorien wie Zucker.

Zucker und Fruchtzucker: beide sind gut zum Backen geeignet

Butter und Fette

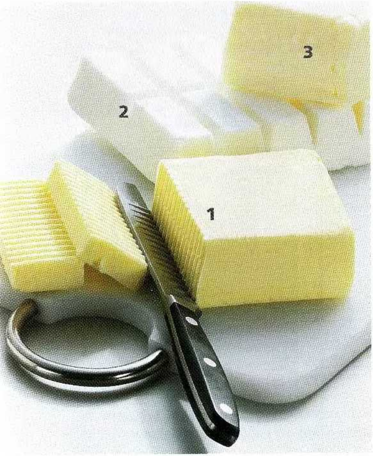
Das wichtigste Backfett ist **Butter.** Sie wird aus der Sahne der Milch hergestellt. Sie ist als Sauerrahmbutter und Süßrahmbutter erhältlich. Beide eignen sich gleich gut zum Backen. Auch gesalzene Butter findet man im Handel, die man besonders gut in Mürbeteig oder Hefeteig einsetzen kann, dann lässt man allerdings die im Rezept angegebene Salzmenge weg.

Butterschmalz ist reines Butterfett, das von allen Wasser- und Eiweißbestandteilen befreit wurde. Dadurch lässt es sich höher erhitzen als Butter und eignet sich vor allem zum Braten. Andere tierische Fette wie Schweineschmalz oder Rindertalg spielen ihres ausgeprägten Eigengeschmacks wegen beim Backen heute keine Rolle mehr; jedoch für manches traditionelle oder regionale Rezepte wird noch Schmalz verwendet.

Heute werden zum Backen häufig **Pflanzenfette** eingesetzt, weil sie kein Cholesterin enthalten. Pflanzenöle eignen sich vor allem für Hefeteige, in Mürbe- oder Rührteigen kann man ohne weiteres die Butter durch die gleiche Menge Pflanzenmargarine ersetzen, sollte sich jedoch darüber im Klaren sein, dass der Teig dann ein anderes Aroma bekommt.

Zum Einfetten von Formen oder Blechen eignen sich Butter und Pflanzenfette gleich gut. Darauf verzichten kann man nur bei Teigen, deren Fettanteil sehr hoch ist, beispielsweise bei vielen Mürbeteigen.

1 **Butter** – ist das traditionelle Fett zum Backen
2 **Kokosfett** – für Schokoladenglasuren
3 **Pflanzenfett** – ideal zum Frittieren

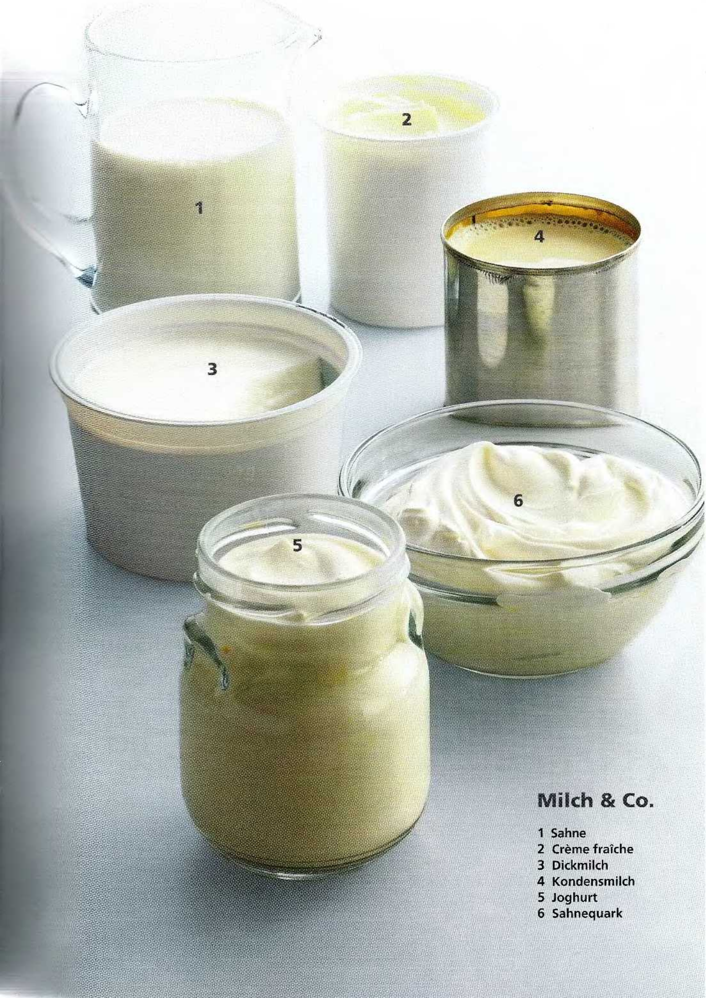


Milchprodukte

Ob Sahne, Schichtkäse und Quark oder Joghurt, Frischkäse und gereifter Käse – alle Milchprodukte lassen sich beim Backen verwenden. Und wenn nicht für Süßes, dann für die pikante Bäckerei wie Käsestangen aus Blätterteig, Quiche und Pizza. Die Palette der Milchprodukte im Supermarkt bietet eine riesige Auswahl und wird darüber hinaus von Spezialitäten aus Frankreich wie **Crème fraîche** und **Crème double,** oder aus Italien wie **Ricotta, Mascarpone** und **Mozzarella** bereichert.

Sahne findet steif geschlagen oft pur Verwendung und lockert zarte Cremes für Füllungen auf. **Joghurt und Quark** sind ebenfalls beliebt für Füllungen, oft in Kombination mit Früchten. **Schichtkäse,** mit dem Quark eng verwandt, wird bei seiner Herstellung schichtweise in Formen gefüllt. Er schmeckt säuerlich-aromatisch, ist geschmeidiger und trockener als Quark. Auch wenn er etwas teurer ist, bleibt er bei Käsekuchen die beste Wahl.

Was den Käse für Pikantes betrifft, so lässt sich hier zwischen frischem und gereiftem Käse unterscheiden. Frischkäse, etwa der leicht gesalzene, sahnige Doppelrahmfrischkäse, oder auch Mozzarella bringen relativ wenig Eigengeschmack mit und eignen sich daher gut zum Kombinieren mit Pikantem. Gereifte Hartkäse dagegen, vom Gouda über Emmentaler bis hin zum Parmesan, besitzen jede Menge Würze.



Milch & Co.

1 Sahne
2 Crème fraîche
3 Dickmilch
4 Kondensmilch
5 Joghurt
6 Sahnequark

Nüsse

Walnuss Sie gehört in Asien und Europa seit Jahrtausenden zu den Grundnahrungsmitteln. Sie hat einen Fettgehalt von etwa 62 Prozent und ist daher wie alle Nüsse, weil sie leicht ranzig wird, nicht lange lagerfähig.

Pecannuss Sie stammt aus Nordamerika und und ist eng verwandt mit der Walnuss. Sie schmeckt angenehm lieblich und findet bei uns bisher viel zu wenig Beachtung.

Paranuss Sie kommt aus Südamerika und hat eine besonders harte Schale. Man kann sie als Mandelersatz verwenden. Ihr Fettgehalt beträgt etwa 66 Prozent.

Kokosnuss Sie wächst in den Tropen und dient vor allem als Rohstofflieferant für Öl und Fett. Zum Backen werden Kokosraspel und für ausländische Spezialitäten auch Kokosmilch verwendet.

Macademia-Nuss Mit 76 Prozent hat die australische Nuss den höchsten Fettgehalt. Ihre Kerne sind besonders aromatisch und werden geröstet, gesalzen oder ungesalzen angeboten.

Esskastanie oder Marone gibt es bei uns frisch und geröstet in Dosen oder als Püree.

Cashewnuss Sie enthält etwa 45 Prozent Fett und viel Vitamin E. Sie schmeckt süßlich-aromatisch und ist bei uns geschält, geröstet, gesalzen und ungesalzen zu haben.

Haselnuss Ihre ursprüngliche Heimat ist zwar Kleinasien, heute ist sie aber in allen gemäßigten Klimazonen zu Hause. Ihr Fettanteil beträgt etwa 50 Prozent. Nüsse in der Schale halten länger frisch als geschälte Kerne.

Pistatzie Ihre grasgrüne Farbe zeigt ihren Frischegrad an. Alte Nüsse werden weiß. Wegen ihres hohen Fettgehaltes (über 60 Prozent) ist sie nicht lange lagerfähig.

Erdnuss Sie ist die bei uns bekannteste exotische Nuss. Als Backzutat wird sie wie andere Nüsse verwendet. Ihr Fettgehalt beträgt „nur" etwa 30 Prozent.

Pinienkern Die süßlich schmeckenden, schlanken Samenkerne einer mediterranen Kiefernart haben etwa 60 Prozent Fett. Man kann sie wie Mandeln verwenden.

Trockenfrüchte

Sultaninen sind getrocknete Weinbeeren mit heller Schale ohne Kerne.

Korinthen kommen aus Griechenland und stammen von einer kleinbeerigen dunklen Traube. Sie schmecken intensiver als Rosinen und Sultaninen.

Rosinen kommen aus dem gesamten Mittelmeerraum mit Kernen und Stiel in den Handel.

Getrocknete Aprikosen sind saftig, schmecken süß-säuerlich und haben ein kräftiges Fruchtaroma. 6 bis 8 Kilo frische Aprikosen ergeben 1 kg Trockenfrüchte.

Getrocknete Feigen werden nach dem Trocknen mit Dampf behandelt und haben im Gegensatz zur Naturalfeige keinen weißen Überzug aus Zucker, sie sind dunkel und glänzend.

Getrocknete Pflaumen schmecken zuckersüß, verlieren mit der Zeit Wasser und werden hart. Dann entsteht ein weißgrauer Belag aus Zuckerkristallen auf der Pflaumenhaut. Sie werden gerne roh gegessen oder zu Pflaumenmus verarbeitet.

Getrocknete Birnen werden ganz oder in Schnitzen gedörrt. In den Alpen ändern finden sie vor allem für das berühmte Kletzenbrot Verwendung.

Getrocknete Äpfel kommen in Scheiben geschnitten in den Handel. Dafür werden vorwiegend spätreife säuerliche Äpfel mit kleinem Kerngehäuse genommen.

Kandierte Früchte

Kandierte Kirschen werden vorwiegend für Dekoration von Gebäck verwendet oder sie machen als Cocktailkirsche in alkoholischen Drinks Karriere. Allerdings gehören sie obligatorisch in den englischen Teekuchen.

Kandierte Ananas Auch sie finden hauptsächlich als Dekoration für Torten und Kuchen Verwendung.

Kandierte Orangen Wie Kirschen und Ananas werden sie als dekoratives und besonders aromatisches Element für Kuchen und Torten eingesetzt.

Orangeat wird nicht aus herkömmlichen Orangen hergestellt, sondern aus der spanischen Bitterorange, die man auch „Pomeranze" nennt. Aus den kleinen dunkel-orangefarbenen Früchten wird auch die englische Orangenmarmelade gemacht.

Zitronat stammt von der Zedratzitrone. Die unreifen Früchte der Pomeranze und der Zedratzitrone werden in Salzlake gelegt, dann wieder entsalzt und schließlich in hochprozentiger Zuckerlösung kandiert.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25

Backgeräte und Backofen

Die Geräte

Damit Torten, Kuchen und Kleingebäck gelingen, ist es nicht nur wichtig, dass alle Rezepte genau nachvollzogen werden, auch das nötige Werkzeug ist oft von entscheidender Bedeutung. Wenn Sie beispielsweise eine Crememasse aufschlagen, gelingt das am besten in einem Schneekessel. Oder wenn Sie statt der angegebenen Form eine größere oder kleiner verwenden, verändert sich auch die Backzeit. Links sehen Sie eine Übersicht abgebildet, die es Ihnen erleichtern soll, Ihre persönliche Auswahl zu treffen.

1 **Springformen**
2 **Tortenringe**
3 **Rührschüssel**
4 **Schneekessel mit Holzspatel**
5 **Schneebesen**
6 **Kuchengitter**
7 **Mehlsieb**
8 **Spritzbeutel mit Stern- und Lochtüllen**
9 **Alufolie**
10 **Backpapier**
11 **Teigroller**
12 **Schmale Winkelpalette**
13 **Breite Winkelpalette**
14 **Lange Palette**
15 **Kurze Palette**
16 **Gummispatel**
17 **Backpinsel**
18 **Teigrädchen mit glattem Rand**
19 **Teigrädchen mit gezacktem Rand**
20 **Zesteur/Zestenreißer**
21 **Feine Reibe für Zitrusschale**
22 **Tortenunterlage**
23 **Teigschaber**
24 **Ausstecher mit gewelltem Rand**
25 **Ausstecher mit glattem Rand**

Der Ofen

Erfolg oder Misserfolg beim Backen hängt sehr häufig auch von Ihrem Ofen ab. Ober- und Unterhitze, Heißluft oder ein Kombination von beidem – moderne Öfen bieten die Auswahl. Die Temperaturen in unseren Rezepten sind für die gängigen Modelle mit Ober- und Unterhitze angegeben. Für Gasöfen stehen sie in Klammern daneben.

Alle angegebenen Hitzegrade sind nur ungefähre Werte, denn auch mit unserer modernen Technik hat jeder Ofen seine eigenen Temperaturen. Deshalb: Lesen Sie die Gebrauchsanweisung Ihres Ofens genau durch.

Backt man Plätzchen, ist Heißluft sehr praktisch, weil man mehrere Bleche auf einmal backen kann. Mit einem Testbacken verschiedener Teige machen Sie sich am ehesten mit Ihrem Gerät vertraut. Es kann sehr nützlich sein, die Backergebnisse aufzuschreiben, um zukünftige Fehler zu vermeiden.

Beim Kauf eines neuen Gerätes achten Sie darauf, dass die Ofenklappe ein Fenster hat, denn beispielsweise Plätzchen, Kekse und dünne Teigböden backt man am besten nach Sicht. Handelt es sich um Kuchen, macht man die Stäbchenprobe: Man sticht mit einem langen Holzstäbchen hinein und zieht es wieder heraus. Bleibt kein weicher Teig mehr daran hängen, ist der Kuchen fertig.

Kleine Material-Info

Backgeräte, wie links abgebildet, gibt es aus verschiedenen Materialien. Selbstverständlich können Sie das Material verwenden, das Ihnen am sympathischsten ist. Grundsätzlich gilt aber: Geräte aus Metall sind besonders hygienisch, weil sie gut zu reinigen sind. Plastikbretter, -löffel, -spatel etc. bekommen häufig Kerben, in denen sich Bakterien ansiedeln können. Dasselbe gilt für Holz, das beim Reinigen auch noch gerne den Geschmack der jeweiligen Reinigungsmittel annimmt.

Herzformen Nicht nur am Valentinstag, sondern einfach auch mal so: Sag's mit einem Kuchen in Herzform.

Gugelhupfform Der Klassiker als Variante mit Antihaftbeschichtung. Er lässt sich besonders gut stürzen.

1 Weißblechform

Hier lässt sich der Boden samt Kuchen herausheben. Die Weißblechform ist vor allem für Gasherde geeignet – auf dunklen Blechen wird Kuchen schnell zu braun.

5 Achteckige Form

Originell und praktisch zugleich: Springform mit acht Ecken. So lassen sich Torten gerecht in gleichmäßige Stücke teilen.

2 Für Biskuitböden

Durch den geraffelten Boden löst sich Biskuitkuchen besonders leicht aus der Form.

3 Schnittfest

Form mit schnittfester Antihaftbeschichtung, d. h., Sie können den Kuchen nach dem Backen gleich in der Form aufschneiden, ohne dass Kratzer entstehen.

4 Rechteck

Warum nicht mal eckige Kuchen backen? Ideal dafür: diese Form mit herausnehmbarem Boden.

Gut zu wissen

- Für alle Kuchenformen – egal, ob antihaftbeschichtet oder nicht – gilt: Vor dem Backen immer dünn mit Butter oder Margarine einstreichen – das verleiht dem Boden schöne Bräune.
- Fertigen Kuchen vor dem Lösen aus der Form erst 10 Minuten abkühlen lassen. Und dann nie mit einem Messer herauslösen. Wenn nötig, lieber einen Kunststoffschaber benutzen.

6 Springform mit Superboden
Das Besondere an dieser Springform ist der überstehende Boden. Beim Backen dient er als Auslaufschutz und später als Servierplatte für den fertigen Kuchen.

7 Mal was anderes: ovale Form
Für Abwechslung auf der Kaffeetafel sorgen ovale Kuchen aus dieser ungewöhnlichen Form mit Rohrboden.

1 Mit Glasboden
Schön und appetitlich: Springform mit Glasboden. Darauf können Kuchen und Torten auch serviert werden.

2 Für Muffins
Original-Bleche für Muffins: Den Teig in die Vertiefungen füllen und backen. Wer mag, kann vorher auch Papierförmchen hineinsetzen.

3 Praktisch mit Griffen
Springform mit Rohrbodeneinsatz. Das Besondere: die Edelstahlgriffe an den Seiten zum Hineinstellen und Herausheben aus dem Ofen.

4 Blech mit Einsatz
Links im Bild der Klassiker für Blechkuchen, daneben eine Variante mit Einsätzen für verschiedene Beläge.

5 Für Torten im Doppelpack
Wer beim Kuchenbacken hoch hinaus will: Diese Backringe mit breitem Boden sind auch für zweistöckige Exemplare (z. B. für unsere Hochzeitstorte auf Seite 258) gedacht.

6 Form mit Haube
Etwas teurer, aber für leidenschaftliche Tortenbäcker bequemer Luxus: Springform auf schnittfester Servierplatte aus Edelstahl und – zum Kühlstellen – eine Tortenhaube mit Griff.

Mengen, Masse und Gewichte

Schnell auslöffeln

Lebensmittel	1 Teelöffel (gestrichen)	1 Esslöffel (gestrichen)	1 Esslöffel (gehäuft)
	Menge in g		
Wasser, Sahne, Milch	5	15	
Öl	4	10	
Quark, Crème fraîche	10	20	30
Butter, Margarine	6	15	25
Mehl, Stärkepulver	3	10	15
Kakao, Backpulver	3	5	8
Salz	4	10	20
Zucker	5	15	25
Grieß	5	10	20
Haferflocken, Semmelbrösel	3	6	10
Reis	4	10	15
Käse (gerieben)	3	5	8
Mandeln, Nüsse (gemahlen)	3	8	16
Konfitüre	17	30	50
Honig	7	15	20

Die richtige Temperatur

Fahrenheit	*Celsius*	*Gas Stufe*
225°	107°	0-1
300°	149°	1
325°	163°	1-2
350°	177°	2
375°	191°	2-3
400°	204°	3
425°	218°	3-4
450°	232°	4
475°	246°	4-5
500°	260°	5

Für Flüssiges – Liter & Co.

1 ml (Milliliter)	=	1 ccm*	=	1/1000 l
1 cl (Zentiliter)	=	10 ccm*	=	1/100 l
1 dl (Deziliter)	=	100 ccm*	=	1/10 l

*1 ccm = 1 Kubikzentimeter

1 l	=	1000 ml	=	100 cl	=	10 dl
3/4 l	=	750 ml	=	75 cl	=	7,5 dl
1/2 l	=	500 ml	=	50 cl	=	5 dl
3/8 l	=	375 ml	=	37,5 cl	=	3,75 dl
1/3 l	=	333 ml	=	33,3 cl	=	3,33 dl
1/4 l	=	250 ml	=	25 cl	=	2,5 dl
1/8 l	=	125 ml	=	12,5 cl	=	1,25 dl
1/10 l	=	100 ml	=	10 cl	=	1 dl

1 Teelöffel	=	etwa 4 ml	=	0,4 cl
1 Esslöffel	=	etwa 10 ml	=	1 cl
1 Schnapsglas	=	20 ml	=	2 cl
1 Tasse	=	125–150 ml	=	12,5–15 cl

Für Festes – Pfund(s)sache

1 kg	=	1000 g	=	2 Pfund
1/2 kg	=	500 g	=	1 Pfund
1/4 kg	=	250 g	=	1/2 Pfund
1/8 kg	=	125 g	=	1/4 Pfund

Maße aus England und Amerika

1 lb (pound)	=	0,454 kg	=	454 g
1 oz (ounze)	=	0,028 kg	=	28 g
1 pt (pint)	=	0,568 l	=	568 ml
1 cup (amerik. Tasse)	=	0,24 l	=	240 ml
1 cup (engl. Tasse)	=	0,2 l	=	200 ml

Alle Ofentemperaturen in diesem Buch beziehen sich auf Elektroherde mit Ober- und Unterhitze. Bei Gasherden bitte die Gebrauchsanweisung beachten.

Glossar

abbrennen Wenn man Brandteig herstellt, wird Mehl in kochende Flüssigkeit gerührt, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst und dieser mit einer weißen Haut überzogen ist.

aprikotieren Gebäck, Kuchen oder Plätzchen mit Aprikosenkonfitüre, die vorher durch ein Sieb gestrichen wurde, überziehen. So ergibt sich ein glatte Oberfläche für Schokoladenüberzüge oder Zuckerglasuren.

aufschlagen Eischnee, Sahne, Saucen oder Cremes mit Schneebesen, Handrührgerät oder Mixstab bearbeiten, bis sie locker und luftig sind und ihr Volumen deutlich vergrößert haben.

Baiser Schaummasse aus Eiweiß und Zucker, die im Ofen bei geringer Hitze mehr getrocknet als gebacken wird. In Italien nennt man sie Meringue.

blanchieren Früchte oder Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, um die Frucht- bzw. die Mandelhaut anschließend besser abziehen zu können.

blind backen Mürbeteigböden (ohne Belag) vorbacken. Damit er schön flach bleibt und sich nicht aufwirft, beschwert man ihn mit Hülsenfrüchten.

erstarren Festwerden von Cremes oder Gelees, aber auch von Schokoladenüberzug und Zuckerglasuren.

gehen lassen Hefeteig mit einem Küchentuch zudecken und an einen warmen Ort stellen, damit der Teig aufgehen kann und dabei sein Volumen vergrößert.

Gelatine Geliermittel tierischen Ursprungs, das Cremes, Fruchtpürees und Sahne „Stand" verleiht. Es ist geschmacklos und transparent.

glasieren Gebäck, Plätzchen oder Kuchen mit einem Überzug aus Puderzuckerglasur (weiß oder mit Lebensmittelfarbe eingefärbt) versehen.

karamelliesieren Nüsse oder Früchte mit geschmolzenem und leicht gebräuntem Zucker überziehen.

melieren Vorsichtiges Unterziehen von Zutaten mit unterschiedlicher Konsistenz. Am besten geht das mit einem Spatel. Die Masse darf dabei nicht an Volumen verlieren.

passieren Früchte oder Konfitüren durch ein Sieb streichen, um sie von Fruchthaut oder Kernen zu befreien.

reduzieren Flüssigkeit (meist mit Zucker) einkochen, um die Konsistenz dickflüssiger und den Geschmack intensiver zu machen.

Stäbchenprobe Garprobe, bei der ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Gebäcks gestochen und wieder herausgezogen wird. Haften keine feuchten Teigreste daran, kann der Kuchen aus dem Ofen genommen werden.

temperieren Schokolade schmelzen, abkühlen lassen und langsam wieder auf 32 Grad erwärmen.

tourieren Teige (z. B. Plunder- oder Blätterteig), in die Butterschichten eingearbeitet werden sollen, mehrfach zusammenlegen und wieder ausrollen.

tränken Luftiges Gebäck (Biskuit oder Rührkuchen) mit Likör, Frucht- oder Zuckersirup beträufeln.

Wasserbad In einen mit Wasser gefüllten Behälter wird eine Schüssel eingesetzt, in der unter Hitzezufuhr eine Masse mit dem Rührbesen aufgeschlagen wird, um ihr Volumen zu vergrößern oder um Schokolade zu schmelzen.

Zesten Feine Streifen von Zitrusschalen, die entweder mit dem Messer fein abgeschält oder mit dem sogenannten Zestenreißer abgezogen sind.

Diese Symbole finden Sie bei unseren Rezepten

Die kleinen Vignetten, die über den Rezepten stehen, sollen Ihnen bei der Orientierung helfen.

Die rote Kochmütze heißt: Das Rezept ist besonders „raffiniert", etwas für Gäste oder z. B. eine Torte für einen speziellen Anlass.

Die roten Münzen bedeuten: ein „preisgünstiges Gebäck", für das Sie pro Stück nicht mehr als 1 Euro ausgeben müssen.

Das um die Taille gebundene Maßband in Rot zeigt an: Dieser Kuchen ist „schlank" und hat pro Stück nie mehr als 250 Kalorien.

Die rote Uhr sagt Ihnen: Dieses Rezept geht „schnell". Sie haben den Kuchen in weniger als 2 Stunden auf dem Kaffeetisch.

Ist eines oder sind mehrere Symbole grau, trifft oder treffen diese Aussage(n) nicht zu.

★★★ Großer Aufwand
★★ Mittlerer Aufwand
★ Wenig Aufwand

Knusprig & zart

ürbeteig

Pies und Torten mit süßen Sommerfrüchten belegt sind einfach unwiderstehlich – und Mürbeteig ist die ideale Basis für diese Köstlichenkeiten

Erdbeer-Kokos-Tarte

Rezept siehe folgende Seite

Erdbeer-Kokos-Tarte

FÜR 1 PIEFORM VON 26 cm Ø
1 Eiweiß (Ei: Größe M)
30 g Zucker
80 g Butter, 150 g Mehl
FÜR DEN BELAG
3 Eigelbe (Eier: Größe M)
40 g Speisestärke
300 ml Milch, 1/2 Vanilleschote
200 ml ungesüßte Kokoscreme (Dose), 80 g Zucker
750 g Erdbeeren
1 EL Kokoschips
einige Zweige Zitronenmelisse
AUSSERDEM
Fett für die Form
1 Pck. heller Tortenguss

- Eiweiß mit 30 g Zucker, Fett, Mehl und 1-2 EL Wasser verkneten. Teig zur Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad heizen. Teig ausrollen. Eine gefettete Pieform damit auslegen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) 10-15 Minuten backen.
- Eigelbe, Stärke und 200 ml Milch verrühren. Vanilleschote aufschlitzen, Mark herausschaben und mit übriger Milch, Kokoscreme und Zucker aufkochen. Angerührte Stärke zugeben, nochmals aufkochen. Etwas abkühlen lassen, auf den Mürbeteig streichen.
- Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Auf der Creme verteilen.
- Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten. Auf den Erdbeeren verteilen. Mit Kokoschips bestreuen. Mit Melisseblättchen verzieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	15 Minuten
Pro Stück:	285 kcal/1200 kJ

Beeren-Stracciatella-Kuchen

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
250 g Mehl
125 g weiche Butter
60 g Zucker, 1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
FÜR DIE CREME
2 Orangen (1 davon unbehandelt)
350 ml Milch
200 g Schlagsahne
2 Packungen Stracciatella-Mousse (Fertigprodukt; für 300 ml Flüssigkeit)
FÜR DEN BELAG
1 kg gemischte Beeren (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren)
50 g Schokoraspel
AUSSERDEM
Fett für das Blech, Mehl zum Arbeiten, Backpapier, Hülsenfrüchte zum Blindbacken

- Aus Mehl, Butter, Zucker, Salz und Ei rasch einen glatten Teig kneten. Teig in Folie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Unbehandelte Orange heiß abwaschen, die Schale – am besten mit einem Zestenreißer – in feinen Streifen abziehen. Saft aus beiden Orangen pressen. Saft und die Hälfte der Schalen in einen Topf geben, sirupartig einkochen.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Hälfte des Backblechs einfetten. Teig auf bemehlter Fläche in halber Backblechgröße ausrollen. Gefettete Blechhälfte mit der Teigplatte auslegen, dabei den Teig an den Rändern hochziehen. Teig mit Backpapier belegen und Hülsenfrüchte zum Blindbacken darauf verteilen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten backen, auskühlen lassen.
- Milch, Sahne und Mousse-Pulver in einen hohen Rührbecher geben. Die Masse nach Packungsangabe schaumig-fest aufschlagen. Orangensirup unterrühren. Mousse auf dem Teigboden verstreichen und etwa 30 Minuten kalt stellen.
- Früchte waschen, putzen, gut trockentupfen. Je nach Größe in mundgerechte Stücke teilen. Früchte dekorativ auf der Creme verteilen, mit Schokoraspeln und restlichen Orangenschalen bestreuen.

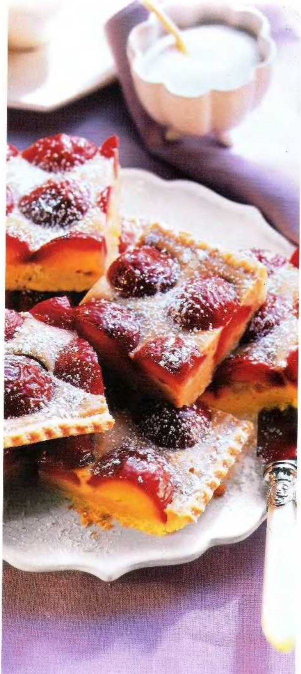
Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Pro Stück:	365 kcal/1530 kJ

Cappuccino-Pflaumenkuchen

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
250 g Mehl, 1 Msp. Backpulver
75 g gemahlene Mandeln
3 Tropfen Mandelaroma
125 g Butter, 65 g Zucker
1 Prise Salz, 2 Eier (Größe M)
FÜR DEN BELAG
5 EL Cappuccino-Kaffeepulver (Instant)
750 g Pflaumen
150 g Schlagsahne
3 Eier (Größe M), 50 g Zucker
750 g Sahnequark
AUSSERDEM
Fett für das Blech
Mehl zum Arbeiten
Puderzucker zum Bestäuben

- Mehl, Backpulver, Mandeln, Mandelaroma, Butter, Zucker und Eier zu einem glatten Teig kneten, in Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.
- Cappuccinopulver in 3-4 EL heißem Wasser auflösen, abkühlen lassen. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen. Sahne steif schlagen. Eier mit Zucker schaumig rühren. Mit Quark und Cappuccino verrühren. Sahne unterheben. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- Backblech einfetten. Teig ausrollen auf bemehlter Fläche ausrollen, Backblech damit auslegen. Einen Rand hochziehen. Quark-Masse auf den Teig streichen. Pflaumen mit der Wölbung nach oben dicht an dicht darauf legen.
- Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 30 Minuten backen. Kuchen weitere 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	430 kcal/1810 kJ



Französische Apfeltarte

FÜR 1 PIEFORM VON 26 cm Ø
200 g Mehl
1 Prise Salz
50 g Zucker
1 Eigelb (Ei: Größe M)
100 g kalte Butter
FÜR DEN BELAG
2 Eier (Größe M)
50 g Puderzucker
200 g Crème fraîche
1 EL Zitronensaft
4 säuerliche Äpfel (ca. 800 g)
1-2 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Pinienkerne
AUSSERDEM
Fett für die Form
Mehl zum Arbeiten
Puderzucker zum Bestäuben

- Mehl, Salz, Zucker, Eigelb, Butter in Flöckchen und 1-2 EL eiskaltes Wasser rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Form einfetten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, in die Form geben, dabei einen 2-3 cm hohen Rand formen. Kühl stellen.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eier mit Puderzucker mischen, schaumig rühren. Crème fraîche und Zitronensaft unterrühren.
- Äpfel waschen, schälen und vierteln, Kerngehäuse entfernen. Jedes Viertel längs in drei Spalten schneiden. Die Hälfte der Creme auf den Teigboden gießen. Apfelspalten dachziegelartig überlappend darauf verteilen. Restliche Creme darüber geben. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 15 Minuten backen.
- Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Auf die Äpfel pinseln. Pinienkerne darauf streuen, mit Puderzucker bestäuben. Kuchen *in 10-15 Minuten fertig backen.*

Aufwand:	*
Zubereitungszeit:	25 Minuten
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	250 kcal/970 kJ

Orangen-Tarte

FÜR 1 PIEFORM VON 26 cm Ø
250 g Mehl, 175 g Butter
2 EL Zucker, 1 Eigelb
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Orange
3 EL Orangensaft
50 g geriebene dunkle Kuvertüre

FÜR DIE ORANGENCREME
6 Eigelbe (Eier: Größe M)
125 g Zucker
Saft von 2 Orangen
1 EL Speisestärke
250 g Butter
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Orange

AUSSERDEM
Butter und Mehl für die Form
25 g zerlassene Butter
Backpapier, Mehl zum Arbeiten
Trockenerbsen zum Backen

FÜR DIE 1. DEKO-VARIANTE
5 Eiweiße (Eier: Größe M)
1 Prise Salz
Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
200 g Zucker

FÜR DIE 2. DEKO-VARIANTE
500 g Schlagsahne
Mark von 1 Vanilleschote
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Orange
1 Päckchen Schoko-Weihnachts-dekor, Puderzucker

- Mehl, Butter, Zucker, Eigelb und Salz verkneten. Orangenschale, -saft und Kuvertüre untermischen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zur Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde kühlen.
- Form einfetten, mit Mehl ausstäuben. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche zu 4 mm dicker Platte (ca. 28 cm Ø) ausrollen. Form damit auslegen, dabei Rand (3 cm) bilden. Mit Butter bestreichen, mit Backpapier belegen, mit Erbsen auffüllen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 20 Minuten backen.
- Erbsen und Papier entfernen. Kuchen weitere 15 Minuten backen. Herausnehmen.
- Eigelbe, Zucker und Saft aufschlagen. Stärke dazusieben. Butter in Stücken und Orangenschale zugeben. Masse über dem heißen Wasserbad unter Rühren erhitzen, bis eine dicke Creme entsteht.
- Creme abkühlen lassen, auf die Tarte gießen und etwa 15 Minuten kalt stellen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	680 kcal/2860 kJ

Deko-Variationen

- Die Eiweiße mit Salz, Orangensaft und -schale und Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle (6 mm Ø) füllen, Tupfen auf die Oberfläche spritzen. Unter dem Grill überbacken. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.
- Sahne mit Vanillemark und Orangenschale steif schlagen. In Spritzbeutel (Sterntülle: 11 mm Ø) füllen, spiralförmig aufspritzen.

Cheese-Cake mit Früchten

FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 cm Ø
50 g Zucker, 100 g Butter, 1 Ei
1 Msp. Salz, 150 g Mehl
Mark von 1/4 Vanilleschote
abgeriebene Schale von
1/2 Zitrone
FÜR DIE KÄSEMASSE
1 1/4 kg Doppelrahmfrischkäse
3 EL Mehl, 200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
je 2 TL abgeriebene Zitronen- und Orangenschale
5 Eier, 2 Eigelb (Eier: Größe M)
FÜR DEN BELAG
250 g Erdbeeren, 2 Kiwis
1/2 Mango, 1 Dose Mandarinen (Abtropfgewicht: 175 g)
1/2 Päckchen weißer Tortenguss
AUSSERDEM
Fett für die Form, Mehl zum Arbeiten, Backpapier

● Zucker, Butter, Ei, Salz, Mehl, Vanillemark und Zitronenschale zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Die Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Frischkäse, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Zitronen- und Orangenschale glatt rühren und nach und nach Eier und Eigelbe unterziehen.

● Springform fetten. Teig auf bemehlter Fläche etwas größer als die Form etwa 3 mm dick ausrollen. Einen 10 cm breiten Backpapierstreifen an den Springformrand legen. Die Form mit dem Teig auskleiden und den Teigrand hochziehen.

● Käsemasse in die Springform füllen. Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 75 Minuten backen.

● Inzwischen die Erdbeeren waschen, halbieren. Kiwis und Mango schälen, in Spalten teilen. Mandarinen abtropfen lassen. Nach dem Backen die Torte gut abkühlen lassen, mit den Früchten belegen. Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten und die Torte damit dünn überziehen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	1 1/4 Stunden
Pro Stück:	415 kcal/1750 kJ

Tipp

Käsekuchen können Sie auch mal mit anderen Milchprodukten backen, z. B. den Quark durch 200 g Schmand und 300 g Kefir oder die entsprechende Menge Ricotta ersetzen. So bekommt der Kuchen einen fein säuerlichen Geschmack.

Käse-Aprikosen-Kuchen

FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 cm Ø
400 g Mehl
3/4 Päckchen Backpulver
200 g Zucker
2 Eier (Größe M)
125 g Butter
FÜR DEN BELAG
1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht: 480 g)
500 g Quark (20 % F. i. Tr.)
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)
50 g Zucker
3 Eier (Größe M)
nach Belieben Puderzucker
AUSSERDEM
Fett für die Form
Puderzucker zum Bestreuen

- Mehl und Backpulver mischen und mit dem Zucker, den Eiern und der Butter verkneten. Den Teig 30 Minuten kalt stellen.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Aprikosen gut abtropfen lassen. Den Quark, das Puddingpulver, die Zitronenschale, den Zucker und die Eier verrühren.
- Eine Springform einfetten. 2/3 des Mürbeteiges in die Form geben und andrücken. Die Quark-Masse auf dem Teig verteilen und die Aprikosen auf die Quark-Masse setzen. Den restlichen Teig krümelig kneten und die Streusel gleichmäßig auf den Aprikosen verteilen.
- Den Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 45 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.

Aufwand:	*
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	305 kcal/1280 kJ

Orangen-Anis-Tarte

FÜR 1 PIEFORM VON 30 cm Ø
200 g Mehl
100 g Butter
40 g Zucker
1 Ei (Größe M)
FÜR DIE FÜLLUNG
4-5 Orangen
50 g Butter
50 g Puderzucker
2 Eier (Größe M)
1-2 TL Speisestärke
300 g Crème fraîche
1/2-1 TL Anispulver
AUSSERDEM
Fett für die Form
Mehl zum Arbeiten
Puderzucker zum Bestäuben

- Aus Mehl, Butter, Zucker und Ei einen glatten Teig kneten. Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kühl stellen. Pieform einfetten.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Den Mürbeteig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen und die Pieform damit auslegen. Kalt stellen.
- Die Orangen dick abschälen, in dünne Scheiben teilen oder filetieren. Butter, Puderzucker, Eier, Speisestärke und Crème fraîche verrühren und mit Anispulver abschmecken. Die Masse auf den Mürbeteig streichen. Die Orangenscheiben oder -filets auflegen und die Tarte im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 35 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	330 kcal/1390 kJ

Tipp

Die Orangen-Anis-Tarte lässt sich prima auch als Dessert servieren. Am besten schmeckt der Kuchen lauwarm, mit einer Kugel Nuss-, Vanille- oder Schokoladeneis. Oder: Sie reichen geschlagene Sahne zum Kuchen, verfeinert mit dem Mark von 1 Vanilleschote, 2-3 EL geraspelter Schokolade oder 1-2 EL Kaffeelikör.

Quark-Rhabarber-Kuchen

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
80 g Zucker
150 g Butter
300 g Mehl
1 Ei (Größe M)
FÜR DEN BELAG
1 kg Rhabarber
150 g Zucker
4 Eier (Größe M)
800 g Magerquark
800 g Milchreis (Fertigprodukt aus dem Kühlregal)
2 TL abgeriebene Zitronenschale
etwa 100 ml Zitronensaft
1 EL Speisestärke
1 Päckchen heller Tortenguss
AUSSERDEM
Fett für das Blech

- Für den Mürbeteig die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln, im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Backblech einfetten.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf dem Backblech ausrollen, einen Rand hochziehen.
- Rhabarber putzen, waschen und entfädeln. In 2 cm große Stücke schneiden. Mit 50 g Zucker bestreuen und mit 100 ml Wasser im geschlossenen Topf etwa 3 Minuten weich dünsten. Den Rhabarber in ein Sieb geben, den Sud auffangen.
- Eier trennen. Eigelbe mit Quark, Milchreis, Zitronenschale und -saft, Zucker und Stärke verrühren. Eiweiße steif schlagen und unterheben.
- Masse auf den Mürbeteig streichen, im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 30 Minuten backen. Ofen auf 175 Grad (Gas: Stufe 2) herunterschalten, weitere 15 Minuten backen.
- Rhabarberstücke auf dem Quarkkuchen verteilen. Den aufgefangenen Sud mit Wasser auf 1/4 l auffüllen und mit dem Tortengusspulver nach Packungsangabe zubereiten. Über den Rhabarber gießen und abkühlen lassen.

Info

Wer statt eckiger Kuchenstücke lieber Tortenstücke servieren möchte, kann den Blechkuchen auch in einer Springform (28 cm Ø!) backen, wobei die Backzeit dann allerdings etwa 20 Minuten länger ist.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	210 kcal/880 kJ

Pflaumentarte mit Zimtguss

FÜR TARTEFORM VON 26 cm Ø
200 g Mehl, 100 g Butter
50 g Zucker, 1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz, 1 Ei (Größe: M)
FÜR DEN BELAG
1/2 l Milch
50 g Weichweizengrieß
1 Msp. Nelkenpulver
750 g Pflaumen
3 Eiweiße (Eier: Größe M)
100 g Zucker, 1/2 TL Zimt
AUSSERDEM
Fett für die Form
Mehl zum Arbeiten
Puderzucker zum Bestäuben

● Aus den Teigzutaten rasch einen glatten Teig kneten. Zur Kugel formen und in Folie gewickelt mindestens 30 Minuten kühl stellen.

● In der Zwischenzeit für den Belag die Milch zum Kochen bringen. Grieß mit Nelkenpulver vermischen und in die kochende Milch einrieseln lassen. Herdplatte abschalten und den Grieß 5-10 Minuten auf der abgeschalteten Kochstelle ausquellen lassen.

● Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Tarteform (ersatzweise Springform) fetten. Den Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen. Die Form damit auslegen. Bei einer Springform den Rand nur halbhoch mit Teig bedecken. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

● Die Pflaumen waschen, vierteln und entsteinen. Viertel mit der Hautseite nach unten dekorativ auf dem Teig verteilen.

● Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er

sich gelöst hat. Die Eiweißmasse unter die lauwarme Grieß-Creme rühren und mit Zimt abschmecken. Die Masse gleichmäßig auf den Pflaumen verteilen.

- Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 3) in 30-35 Minuten auf der untersten Schiene goldbraun backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker überstäuben.

Aufwand:	★ ★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	220 kcal/920 kJ

Tipp

So gelingen Ihnen Grieß-Hauben: Mit Weichweizengrieß wird der Guss lockerer als mit Hartweizengrieß. Der gekochte Grießbrei muss noch lauwarm sein, wenn der Eischnee untergehoben wird. Ist er zu heiß, zerläuft der Eischnee, ist er zu kalt, lässt sich der Eischnee nicht mehr unterheben.

Quark-Himbeer-Schiffchen

FÜR 12 SCHIFFCHEN-FORMEN, (10-12 cm Länge)

- *200 g Mehl*
- *60 g Zucker*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *75 g gemahlene Mandeln*
- *2 Eigelbe (Eier: Größe M)*
- *1 EL Milch*
- *120 g kalte Butter*

FÜR DIE FÜLLUNG

- *100 g dunkle Kuvertüre*
- *400 g frische Himbeeren*
- *200 g Quark (Magerstufe)*
- *2 EL Puderzucker*
- *2 EL Himbeergeist*
- *4 Blatt weiße Gelatine*
- *200 g Schlagsahne*

AUSSERDEM

- *Fett für die Formen*
- *Mehl zum Arbeiten*

- Aus Mehl, Zucker, Vanillezucker, Mandeln, Eigelben, Milch und Butterflöckchen schnell einen Mürbeteig kneten, in Frischhaltefolie wickeln, 30 Minuten kalt stellen.
- Den Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Förmchen mit Fett ausstreichen. Mürbeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen. Die Förmchen damit auskleiden, überstehenden Teig abschneiden. Den Teig im Ofen (Gas: Stufe 3) in etwa 8 Minuten goldbraun backen.
- Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen, Teigschiffchen damit ausstreichen, trocknen lassen. 200 g Himbeeren durch ein Sieb streichen. Das Fruchtmark mit Quark, Puderzucker und Himbeergeist verrühren.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Tropfnass bei milder Hitze auflösen, mit 1 EL Creme verrühren und unter die übrige Creme rühren. Im Kühlschrank angelieren lassen.
- Die Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen. Schiffchen mit ganzen Himbeeren auslegen. Die Quark-Himbeer-Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und spiralenartig in die Schiffchen spritzen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	8 Minuten
Pro Stück:	250 kcal/1050 kJ

Käse-Früchte-Torte

FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 cm Ø
50 g Zucker, 100 g Butter
1 Msp. Salz, 150 g Mehl
Mark von 1/4 Vanilleschote
abger. Schale von 1/2 Zitrone
FÜR DIE QUARK-MASSE
500 g Magerquark
6 Eier und 3 Eigelbe (Größe M)
abger. Schale und Saft von
2 unbehandelten Zitronen
600 g Schlagsahne
6 EL Mehl, 3 EL Speisestärke
300 g Zucker, 2 Msp. Salz
AUSSERDEM
Fett für die Form, Mehl zum
Arbeiten, Backpapier
250 g Erdbeeren, 2 Kiwis
1/2 Mango
1 Dose Mandarin-Orangen
(Abtropfgewicht: 175 g)
1/2 Päckchen weißer Tortenguss

- Zucker, Butter, Salz, Mehl, Vanillemark und Zitronenschale zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Quark, Eier, Eigelbe, Zitronenschale, Zitronensaft und Sahne vermischen. Mehl, Speisestärke, Zucker und Salz unterrühren.
- Springform einfetten. Teig auf bemehlter Fläche etwas größer als die Form etwa 3 mm dick ausrollen. Einen 10 cm breiten Backpapierstreifen an den Formrand legen. Teig in die Form legen, Rand hochziehen.
- Quark-Masse in die Form füllen. Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 75 Minuten backen. Erdbeeren waschen, halbieren. Kiwis und Mango schälen, in Spalten teilen.
- Torte abkühlen lassen, mit Früchten und Mandarin-Orangen belegen. Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten, Torte damit dünn überziehen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	1 1/4 Stunden
Pro Stück:	415 kcal/1750 kJ

Himbeer-Kokos-Käsekuchen

FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 cm Ø
250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
125 g Butter
65 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
FÜR DEN BELAG
4 Eier (Größe M)
750 g Magerquark
200 g Crème fraîche
2 Pck. Vanillezucker
1 Dose gesüßte Kokoscreme
3-4 EL Speisestärke
100 g Zucker
250 g Tiefkühl-Himbeeren
AUSSERDEM
Fett für die Form
Mehl zum Arbeiten
Puderzucker zum Bestäuben

- Mehl und Backpulver mischen, mit Butterflöckchen, Zucker, Salz und Ei verkneten. Den Teig 30 Minuten kalt stellen.
- Für den Belag die Eier trennen. Quark mit Crème fraîche, Vanillezucker, Eigelben, Kokoscreme und Speisestärke glatt rühren. Den Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.
- Die Springform einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwas größer als die Form etwa 3 mm dick ausrollen. Form mit dem Teig auskleiden, dabei einen Rand formen.
- Die Eiweiße steif schlagen. Den Zucker zugeben, nochmals 4-5 Minuten weiterschlagen. Zusammen mit den gefrorenen Himbeeren vorsichtig unter die Quark-Masse heben und auf dem Mürbeteigboden verstreichen. Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) in 60-70 Minuten goldgelb backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	*
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	1 1/4 Stunden
Pro Stück:	298 kcal/1250 kJ

Pfirsich-Makronen-Kuchen

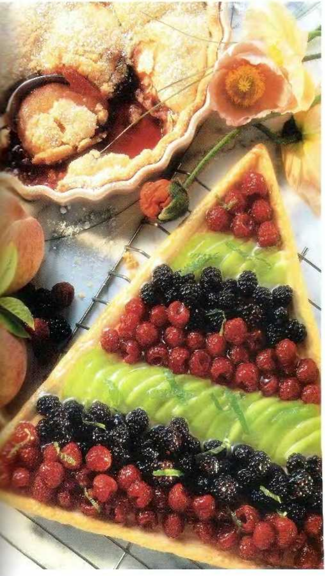
FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
350 g Mehl
250 g kalte Butter
100 g Zucker
1 Ei, 1 Eigelb (Größe M)
FÜR DEN BELAG
1 1/2 kg Pfirsiche
500 g Sauerkirschen
3 Eiweiße (Eier: Größe M)
1 Prise Salz
150 g Zucker
2 Eigelbe
1 Päckchen-Vanillezucker
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
150 g geschälte, gemahlene Mandeln
AUSSERDEM
Fett für die Form
4 EL Orangenmarmelade

Ausrollen leicht gemacht

Mürbeteig macht oft Probleme beim Ausrollen: Er klebt oder reißt. Da hilft ein kleiner Trick: Den Teig zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie legen und mit dem Wellholz darüber rollen.

- Aus Mehl, Butter, Zucker, Ei und Eigelb rasch einen glatten Teig kneten. 1 Stunde kalt stellen. Das Blech fetten.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Pfirsiche überbrühen, häuten, halbieren, entsteinen. Kirschen waschen, entsteinen.
- Mürbeteig auf dem Blech ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Ofen auf 200 Grad schalten.
- Eiweiße mit Salz steif schlagen, 100 g Zucker einrühren. Eigelbe mit restlichem Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren, Mandeln und Eischnee unterheben.
- Makronenmasse auf die vorgebackene Teigplatte streichen. Obst darauf verteilen und im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 15 Minuten backen. Früchte mit Marmelade überglänzen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	310 kcal/1300 kJ



Früchte-Dreieck

FÜR 1 BACKBLECH (30 X 40 cm)
200 g Mehl
1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz
60 g Zucker
1/4 TL abgeriebene Zitronenschale
2 Eigelbe (Eier: Größe M)
120 g kalte Butter

FÜR DEN BELAG
je 150 g Brombeeren und Himbeeren
200 g grünes Melonen-Fruchtfleisch (Galia- oder Ogen-Melone)
2 EL Aprikosenkonfitüre
1 Päckchen weißer Tortenguss
1/4 l halbtrockener Riesling
2 EL Zucker
nach Belieben 1 EL Zitronenmelisse-Streifen

AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Backpapier

- Mehl mit Backpulver, Salz, Zucker, Zitronenschale, Eigelben und Butter rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 1 Stunde kalt stellen.
- Beeren abbrausen. Melone in ganz feine Scheiben schneiden.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig ausrollen, zu einem gleichseitigen Dreieck (Länge = 32 cm) zuschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigreste zu 3 je 32 cm langen, gleich dicken Rollen formen und als Ränder an die Dreiecksseiten drücken.
- Teig-Dreieck im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 20 Minuten backen und auskühlen lassen.
- Dreieck mit Konfitüre bestreichen, mit Obst belegen. Guss mit Wein und Zucker nach Packungsangabe zubereiten, eventuell Melisse zufügen. Guss gleichmäßig auftragen. Kalt stellen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	35 Minuten
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	250 kcal/1050 kJ

Apfel-Soufflé-Kuchen

FÜR TARTEFORM VON 26 cm Ø
200 g Mehl
2 Msp. Backpulver
45 g Zucker
1 Eiweiß (Ei: Größe M)
120 g Butter
FÜR DIE FÜLLUNG
1 kg Äpfel
3 EL Zitronensaft
5 EL Orangenlikör
6 Eier (Größe M)
75 g Zucker, 75 g Mehl
2 Msp. Backpulver
AUSSERDEM
Fett für die Form
3-4 EL Mandelblättchen
Puderzucker zum Bestäuben

- Mehl, Backpulver, Zucker, Eiweiß und Butter verkneten. Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.
- Teig ausrollen, die gefettete Tarteform damit auslegen. Teig mehrmals einstechen und 30 Minuten kalt stellen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Äpfel schälen, achteln, entkernen, mit Zitronensaft und 2 EL Likör beträufeln. Eier trennen. Eigelbe mit 2 EL warmem Wasser aufschlagen. Eiweiße steif schlagen. Zucker zugeben, 3-4 Minuten weiterschlagen. Eigelbe, Mehl, Backpulver und Eischnee vorsichtig vermischen. Übrigen Likör unterheben.
- Die Hälfte der Soufflé-Masse auf den Teig geben, Äpfel darauf verteilen, dann die übrige Masse. Mit Mandeln bestreut im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 50 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Info

Mürbeteig lässt sich sehr gut tiefgekühlt lagern und ist für Überraschungsgäste verfügbar. Er hält sich etwa drei Monate. Bereiten Sie einfach die doppelte oder dreifache Menge vor und frieren Sie den Teig portionsweise ein.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	70 Minuten
Backzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	400 kcal/1680 kJ

Apfeltorte mit Weingelee

BITTE BEACHTEN: TORTE ÜBER NACHT KALT STELLEN

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
- *250 g Mehl, 125 g kalte Butter*
- *70 g Zucker, Salz, 1 Ei (Größe M)*

FÜR DEN BELAG
- *1 1/2 kg säuerliche Äpfel*
- *1 haselnussgroßes Stück Ingwer*
- *3/4 l halbtrockener Roséwein*
- *1-2 Nelken, 2 Zitronenscheiben*
- *75 g Zucker*
- *2 Pck. Sahnepuddingpulver*

FÜR DAS BAISER
- *3 Eiweiße (Eier: Größe M)*
- *1 Prise Salz, 150 g Zucker*

AUSSERDEM
- *Fett für die Form, Mehl*

● Für den Mürbeteig Mehl mit Butterflöckchen, Zucker, 1 Prise Salz und Ei zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen.

● Äpfel waschen, vierteln, putzen, schälen und klein würfeln. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden. In einem Sud aus 650 ml Wein, Ingwer, Nelken, Zitronen und 50 g Zucker etwa 2 Minuten köcheln lassen. Gewürze entfernen.

● Elektro-Ofen auf 150 Grad vorheizen. Topf vom Herd nehmen. Restlichen Zucker und Puddingpulver mit restlichem Wein anrühren, unter die Äpfel mischen, einmal aufkochen, vom Herd ziehen.

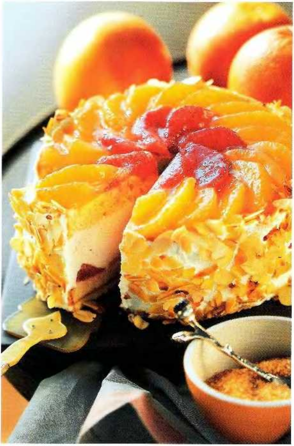
● Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, die gefettete Form damit auskleiden, dabei einen Teigrand von maximal 4,5 cm formen. Apfelmasse einfüllen. Im Ofen (Gas: Stufe 1) etwa 60 Minuten backen. Auskühlen lassen, über Nacht zugedeckt kalt stellen.

● Ofen auf 200 Grad (Gas: Stufe 3) vorheizen. Eiweiße mit Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse fest und glänzend ist. In Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf den Kuchen spritzen. Unterm Grill auf mittlerer Schiene 3-4 Minuten leicht bräunen. Sofort servieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Backzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	400 kcal/1680 kJ

Campari-Zitrus-Torte

FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 cm Ø
150 g Mehl
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eiweiß (Ei: Größe M)
100 g Butter
FÜR DEN BISKUITTEIG
50 g Butter
3 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
150 g Zucker
100 g Mehl
FÜR DIE FÜLLUNG
10 rosa Grapefruits
3-4 Orangen, 300 g Joghurt
7 Blatt weiße Gelatine
125 g Puderzucker
300 g Mascarpone
8 EL Campari (Bitterlikör)
600 ml Pink-Grapefruit-Nektar
350 g Schlagsahne
2 EL Orangenmarmelade
1 Päckchen weißer Tortenguss
AUSSERDEM
Backpapier für die Form
Mehl zum Arbeiten
100 g Mandelblättchen



● Mürbeteig-Zutaten verkneten, 30 Minuten kalt stellen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Form mit Backpapier auslegen. Teig auf Mehl ausrollen, in die Form legen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 10 Minuten backen. Abkühlen lassen, aus der Form nehmen.

● Temperatur auf 175 Grad reduzieren. Butter zerlassen, Eier trennen. Eiweiße mit Salz und 80 g Zucker steif schlagen. Eigelbe mit 3 EL Wasser und übrigem Zucker aufschlagen. Mehl, Eischnee und Butter unterziehen. Teig in die Form füllen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 30 Minuten backen. Abkühlen lassen und quer halbieren.

● Grapefruits und Orangen dick abschälen und filetieren. Gelatine einweichen. Puderzucker, Joghurt, Mascarpone und 5 EL Campari verrühren. Gelatine in 350 ml Nektar erwärmen, auflösen. Unter die Creme rühren, kalt stellen.

● Sahne steif schlagen, 5 EL abnehmen. Rest unter die Creme ziehen. Marmelade erwärmen, auf den Mürbeteig streichen. 1 Biskuitboden darauflegen, Springformring darumlegen. Die Hälfte der Grapefruits und Orangen darauf legen. Creme darauf verteilen. Mit zweitem Biskuitboden abdecken und 2 Stunden kalt stellen.

● Übrige Orangen auflegen. Guss mit restlichem Campari und Nektar nach Packungsangabe zubereiten. Auf die Torte gießen und kalt stellen. Den Tortenrand mit übriger Sahne und Mandeln verzieren.

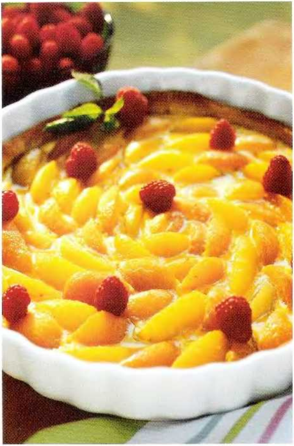
Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	550 kcal/2310 kJ

Aprikosen-Himbeer-Tarte

FÜR TARTEFORM VON 26 cm Ø
225 g Mehl, 70 g Zucker
125 g Butter
1 Eigelb (Ei: Größe M)
1 EL Schlagsahne
FÜR DEN BELAG
500 g Aprikosen
50 g Amarettini (ital. Mandelgebäck; ersatzweise Mürbeteigplätzchen)
3 Eigelb (Eier: Größe M)
25 g Zucker
125 g Schlagsahne
einige Himbeeren
AUSSERDEM
Fett für die Form
Mehl zum Arbeiten
Hülsenfrüchte (z. B. getrocknete Bohnen) zum Blindbacken

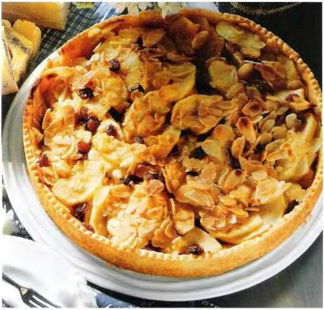
- Für den Teig Mehl mit Zucker und Butter krümelig kneten. Eigelb mit Sahne verrühren, dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Eventuell etwas Wasser zugeben. Den Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.
- Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und in eine gefettete Tarte- oder Pieform legen. Den Rand hochziehen und gerade schneiden. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und 30 Minuten kalt stellen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Auf den Teig Backpapier legen, darauf die Hülsenfrüchte streuen und den Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 20 Minuten backen. Hülsenfrüchte und Papier entfernen und den Kuchenboden in weiteren 5 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, in der Form abkühlen lassen. Ofen nicht ausschalten.
- Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen. Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Kekse zerbröseln, auf dem Kuchenboden verteilen. Die Aprikosen kreisförmig darauf anordnen. Eigelbe mit Zucker und Sahne verrühren und darüber gießen. Die Tarte im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 5 Minuten backen.
- Tarte auskühlen lassen. Die Himbeeren verlesen, waschen und auf dem Kuchen verteilen. Die Tarte servieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	450 kcal/1890 kJ



Variationen

- Diese Tarte lässt sich ebenso gut mit der entsprechenden Menge anderer Früchte, wie Pfirsiche, Äpfel, Pflaumen, Orangenfilets oder Heidelbeeren, belegen.
- Statt der Himbeeren nehmen Sie auch mal Rosinen, geröstete Walnüsse oder Mandeln.



Badischer Apfelkuchen

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
200 g Mehl
1 Prise Salz, 50 g Zucker
1 Eigelb (Ei: Größe M)
100 g kalte Butter
FÜR DEN BELAG
750 g mittelgroße säuerliche Äpfel, 50 g Butter
50 g Zucker, 1/4 TL Zimt
2 EL Apfelgelee, 50 g Rosinen
50 g Mandelblättchen
AUSSERDEM
Fett für die Form
Mehl zum Arbeiten

● Elektro-Ofen auf 200 Grad heizen. Springform fetten.

● Mehl mit Salz, Zucker, Eigelb, Butter in Flöckchen und 1-2 EL eiskaltem Wasser rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, in die Form geben, dabei einen 2-3 cm hohen Rand formen. 30 Minuten kühl stellen.

● Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Äpfel in dünne Scheiben hobeln. Butter zerlassen. Zucker mit Zimt vermischen. Teigboden mit Apfelgelee bestreichen. Apfelscheiben in die Form schichten. Rosinen dazwischen streuen.

● Die Äpfel mit zerlassener Butter bestreichen. Mandelblättchen und Zimtzucker überstreuen.

● Apfelkuchen im unteren Drittel des Ofens (Gas: Stufe 3) 30-35 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	260 kcal/1090 kJ

Himbeer-Soufflé-Torte

FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 cm Ø
125 g Mehl
1 Msp. Backpulver
65 g Butter, 2 EL Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb (Ei: Größe M)
FÜR DEN BELAG
10 Eier (Größe M)
1 unbehandelte Zitrone
130 g saure Sahne
550 g Quark (20 % Fett i. Tr.)
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
40 g Speisestärke
3 Pck. Vanillezucker
1 EL Rum
80 g Butter, Salz
200 g Zucker
3-4 EL Himbeerkonfitüre
500 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
AUSSERDEM
Fett für die Form
Mehl zum Arbeiten, Backpapier
1/2 Päckchen roter Tortenguss

● Mehl und Backpulver mischen, mit Butterflöckchen, Zucker, Salz und Eigelb verkneten. Den Teig 30 Minuten kalt stellen.

● Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.

● Springform fetten. Teig auf bemehlter Fläche ca. 3 mm dick ausrollen, in die Form legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 12 Minuten backen, herausnehmen. Die Hitze auf 175 Grad (Gas: Stufe 2) reduzieren.

● Eier trennen. Die Zitrone heiß waschen, Schale abreiben. Eigelbe mit saurer Sahne, Quark, Puddingpulver, Stärke, Vanillezucker, Rum und Zitronenschale glatt rühren. Butter schmelzen. Eiweiße mit Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, unter die Quarkmasse heben. Butter unterziehen.

● Aus Backpapier einen ca. 80 cm langen, 10 cm breiten Rand formen, in die Form legen, einfetten. Quark-

masse einfüllen. Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 30 Minuten vorbacken, bei 150 Grad (Gas: Stufe 1) in etwa 60 Minuten fertig backen.

- Torte abkühlen lassen, mit Konfitüre bestreichen und mit Beeren belegen. Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten, darüber träufeln. Teigrand eventuell mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Backzeit:	1 3/4 Stunden
Pro Stück:	305 kcal/1280 kJ

Variation

- Mit frischen Mangospalten, aber auch Früchten aus der Dose, wie Ananas oder Mandarinen, können Sie diese köstliche Torte immer wieder verändern.

Frisches Obst für Kuchen und Torten

Mit den vielen wertvollen Inhaltsstoffen, die in Früchten enthalten sind, sollte man schonend umgehen

1

2

3

Mangos schälen

Die Mangoschale ist ungenießbar, deshalb wird sie abgeschält.

1 Das Messer oben ansetzen und die Frucht streifenweise dünn schälen. Dazu kann man auch einen Sparschäler verwenden.
2 Da der Kern fest mit der Frucht verwachsen ist, wird das Fruchtfleisch auf beiden Seiten nahe dem Kern abgeschnitten.
3 Das Fruchtfleisch kann dann in Scheiben oder Würfel geschnitten werden.

Äpfel und Birnen vorbereiten

Äpfel und Birnen werden vor dem Backen meist geschält und das Kerngehäuse wird entfernt.

1 So wird der Apfel im Ganzen verwendet: Zuerst das Kerngehäuse ausstechen, dann spiralförmig schälen.
2 Oder man viertelt oder achtelt die Frucht, schneidet das Kerngehäuse heraus und schält die Segmente anschließend.
3 Birnen kann man auch ungeschält in dünne Scheiben schneiden, das Kerngehäuse ausstechen und mit den Birnenscheiben eine Torte belegen.

1

2

3

1

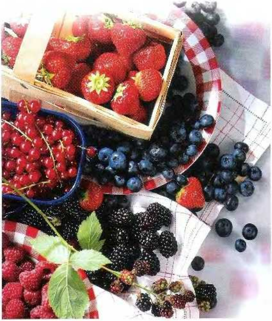
2

3

Pfirsiche blanchieren

Die Pfirschhaut schmeckt bitter und sollte deshalb entfernt werden:

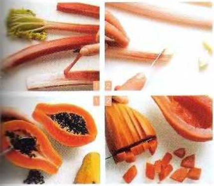
1 Das Wasser zum Kochen bringen und die Pfirsiche darin 1-2 Minuten blanchieren.
2 Die Früchte anschließend in Eiswasser abschrecken.
3 Jetzt lässt sich die Haut ganz leicht abziehen.
Mit Aprikosen und Nektarinen können Sie genauso verfahren.



Beeren mögen sanften Umgang

Beeren haben eine dünne Haut und sind besonders empfindlich. Sie werden daher nach dem Abzupfen nur abgebraust und vorsichtig trocken getupft. Man kann sie entweder im Teig mitbacken oder aber den gebackenen Kuchen damit garnieren. Will man sie zuckern, dann erst kurz vor dem Servieren Puderzucker darüber streuen. Zucker will schmelzen und entzieht den Früchten Wasser, d. h. sie werden matschig.

Würfel und Streifen



Rhabarber

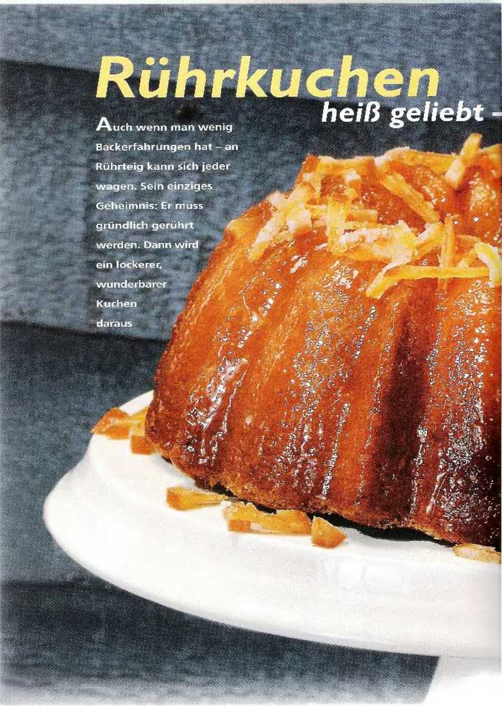
1 Rhabarberschalen enthalten Oxalsäure, einen Kalziumräuber, deshalb wird Rhabarber immer geschält.
2 Die Stangen anschließend in 1-2 cm breite Streifchen schneiden.

Papaya

1 Mit einem Löffel die Kerne aus den halbierten Früchten lösen.
2 Papaya zuerst in Streifen, dann in Würfel schneiden.

Orangen filetieren

1 Die Schale rund herum mit einem scharfen Messer in Segmente schneiden. Die Schalensegmente samt der weißen, bitteren Haut herunterschneiden.
2 Die Orangenfilets anschließend mithilfe des Messers herauslösen und in ein Schälchen legen.
3 Damit die Filets feucht bleiben, den Saft aus der restlichen Orange drücken und darüberträufeln.



Rührkuchen
heiß geliebt –

Auch wenn man wenig Backerfahrungen hat – an Rührteig kann sich jeder wagen. Sein einziges Geheimnis: Er muss gründlich gerührt werden. Dann wird ein lockerer, wunderbarer Kuchen daraus

und schnell gemacht

Walnuss-Orangen-Kuchen
Rezept siehe folgende Seite

Walnuss-Orangen-Kuchen

FÜR NAPFKUCHENFORM VON 2 l
3 unbehandelte Orangen
150 g Walnusskerne
100 g Orangenkekse (zartes Orangen-Mürbeteiggebäck, z. B. von Bahlsen), 7 Eier (Größe M)
250 g Zucker
100 g weiche Butter
150 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
100 g Orangenmarmelade
AUSSERDEM
Fett und Brösel für die Form
kandierte Orangenstücke

● Die Orangen heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Saft bei milder Hitze auf etwa die Hälfte einkocheln lassen. Walnusskerne fein hacken, Kekse fein zerbröseln.

● Den Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Form gut einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

● Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 125 g Zucker schaumig aufschlagen. Die Butter unterrühren. Orangensaft und -schale, Mehl, Backpulver, Keksbrösel und Nüsse unterheben.

● Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er sich gelöst hat. Den Eischnee unter den Teig ziehen.

● Teig in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 60 Minuten backen.

● Kuchen zum Abkühlen auf ein Gitter stürzen. Orangenmarmelade in einem kleinen Topf sirupartig einkochen lassen und den noch heißen Kuchen damit überziehen. Kandierte Orangen in feine Streifen schneiden und den Kuchen damit garnieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	605 kcal/2540 kJ

Deko-Tipp

Die Schalen von unbehandelten Zitrusfrüchten sind eine schöne Verzierung für Kuchen und Desserts: Frucht heiß abwaschen, trockenreiben und mit einem Zestenreißer Streifen abziehen.

Limetten-Mohn-Kuchen

FÜR 1 GUGELHUPF-FORM (2 l)
250 g weiche Butter
150 g Zucker, 1 Prise Salz
4 Eier (Größe M), 400 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
100 g Schlagsahne
abgeriebene Schale und Saft von 2 Limetten
250 g Mohnback (Fertigprodukt)
2-3 EL Orangenlikör
AUSSERDEM
Fett für die Form
3 Limetten
150 g Puderzucker

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Form einfetten. Butter, Zucker, Salz und Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und mit der Sahne unterheben. Teig in zwei Hälften teilen. Unter die eine Teighälfte Limettenschale und -saft rühren, unter die andere Teighälfte Mohnback und Likör heben.

● Erst den Mohn-Teig in die Form füllen und darauf den Limetten-Teig. Mit einer Gabel durch die Teige ziehen, so dass eine Marmorierung entsteht. Im Ofen auf der untersten Schiene (Gas: Stufe 2) etwa 50 Minuten backen.

● In der Zwischenzeit 2 Limetten heiß abwaschen und mit einem Zestenreißer einige Streifen abziehen.

● Den Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Übrige Limette auspressen und den Saft mit dem Puderzucker zu einem Guss rühren. Guss auf dem Kuchen verteilen, mit Limettenstreifen verzieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	25 Minuten
Backzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	200 kcal/840 kJ

Gugelhupf mit Nougat

FÜR GUGELHUPF-FORM (1 1/2 l)
150 g Nuss-Nougat (im Backregal)
2 Vanilleschoten
5 Eier (Größe M)
200 g weiche Butter
200 g Zucker
150 g Mehl
200 g gemahlene Haselnüsse
4 EL Eierlikör, Salz
AUSSERDEM
Fett für die Form
150 g Puderzucker
2-3 EL Eierlikör

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Form einfetten. Nougat würfeln, über dem warmen Wasserbad schmelzen. Vanilleschoten längs halbieren, Mark herauskratzen. Eier trennen.

● Butter mit 150 g Zucker cremig aufschlagen. Eigelbe nach und nach unterrühren. Mehl und Nüsse unter die Buttercreme heben. Masse halbieren. Unter die eine Hälfte Vanillemark und 4 EL Eierlikör, unter die andere Hälfte die Nougatmasse rühren. Eiweiße mit übrigem Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen. Ebenfalls halbieren, jeweils unter die Teige heben.

● Nougatteig in die Form füllen, Vanilleteig darauf geben, mit Gabel marmorieren. Im Ofen (Gas: Stufe 2) 50-55 Minuten backen. Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

● Puderzucker mit dem übrigen Eierlikör verrühren, den kalten Kuchen damit gleichmäßig beträufeln und den Guss fest werden lassen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	55 Minuten
Pro Stück:	340 kcal/1430 kJ

Schokoladenkuchen mit Beeren

FÜR 1 SPRINGFORM MIT KAMIN VON 26 cm Ø
300 g tiefgekühlte gemischte Beeren, 2 EL Puderzucker
150 g weiße Schokolade
200 g Butter, 5 Eier (Größe M)
150 g Zucker, 100 g geschälte gemahlene Mandeln, 250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1-2 EL Zitronensaft
40 ml Crème de Cassis (Johannisbeerlikör; ersatzweise Johannisbeersaft)
AUSSERDEM
Fett für die Form
2-3 EL Johannisbeergelee

● Beeren auftauen und gut abtropfen lassen, 200 g mit Puderzucker pürieren. 100 g Schokolade fein raspeln. Die Butter in einem Topf schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Form fetten.

● Eier mit Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Butter unterrühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, unter die Eiercreme heben. Den Teig halbieren. Unter die eine Teighälfte übrige Beeren, Beerenpüree, Zitronensaft und Likör rühren, unter die andere Hälfte die geraspelte Schokolade geben.

● Beerenteig in die Springform füllen. Schokoteig darauf geben, beide Teige mit einer Gabel marmorieren. Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 60 Minuten backen und aus der Form nehmen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

● Johannisbeergelee in einem kleinen Topf erwärmen und auf den Kuchen streichen. Übrige Schokolade in Späne hobeln und über das Gelee streuen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	270 kcal/1130 kJ

Schoko-Nuss-Kuchen

FÜR 1 KASTENFORM VON 30 cm
200 g Mokka-Schokolade
250 g Butter
200 g brauner Zucker
Salz, 5 Eier (Größe M)
300 g Mehl
200 g gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen Backpulver
4 cl Whisky-Sahne-Likör
AUSSERDEM
Fett und gemahlene Nüsse
oder Brösel für die Form
150 g Zartbitter-Kuvertüre

- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Kastenform fetten und mit Nüssen oder Semmelbröseln ausstreuen.
- Die Mokka-Schokolade grob hacken. Butter, Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Nüsse und Backpulver mischen, nach und nach unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Schokoladenstücke und Likör unterheben.
- Den Teig in die Form geben, glatt streichen und im Ofen (Gas: Stufe 2) 65-70 Minuten backen.
- Kuchen aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten in der Form ruhen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.
- Kuvertüre grob zerkleinern und über dem Wasserbad schmelzen. Kuchen damit überziehen und am Rand herunter laufen lassen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Backzeit:	1 1/4 Stunden
Pro Stück:	255 kcal/1070 kJ

Info

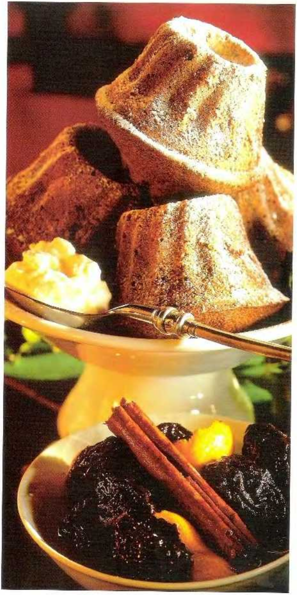
Rührteig lässt sich in allen Formen backen: Wer z. B. keine kleinen Gugelhupfformen hat, gibt den Teig in eine große Form mt 2 1/2 l Inhalt (oder in eine Spring- oder Kastenform). Der Kuchen muss dann allerdings 10-15 Minuten länger backen. Machen Sie die Stäbchenprobe: ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stechen, kommt es trocken wieder heraus, ist der Kuchen fertig.

Mini-Mohn-Gugelhupf

FÜR 12 KLEINE GUGELHUPF-FORMEN (150 ml INHALT)
6 Eier (Größe M)
250 g Butter, 175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz, 500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
etwa 150 ml Milch
250 g Mohnback (Fertigprodukt)
1-2 TL abgeriebene Schale und Saft von 1/2 Limette
3 Msp. Anispulver
AUSSERDEM
Fett für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Gugelhupfförmchen einfetten.
- Eier, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterrühren. Nach und nach die Milch zugeben, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.
- Mohnback, Limettenschale, Limettensaft und Anis unterrühren. Teig in die Gugelhupfförmchen verteilen.
- Die Mini-Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 35 Minuten backen.
- Die kleinen Kuchen stürzen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	605 kcal/2540 kJ



Zitronenkuchen

FÜR 1 KASTENFORM VON 30 cm
200 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
60 g Zitronengelee
(ersatzweise Orangenmarmelade)
3 Eier und 2 Eigelbe
(Eier: Größe M)
250 g Mehl, 2 TL Backpulver
AUSSERDEM
Fett für die Form
1/8 l frisch gepresster
Zitronensaft (aus etwa
3 Zitronen)
100 g Puderzucker
Zitronen-Geleebonbons zum
Verzieren

- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Kastenform fetten. Butter, Zucker, Salz, Zitronengelee, Eier und Eigelbe dickschaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig heben.
- Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 50 Minuten backen.
- Kuchen in der Form etwas auskühlen lassen. Mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen. Zitronensaft und Puderzucker verrühren und den Kuchen damit beträufeln, bis die ganze Flüssigkeit aufgesogen ist. Den Kuchen mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Dann vorsichtig aus der Form stürzen und eventuell mit Geleebonbons verzieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	180 kcal/670 kJ

Bratapfelkuchen

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
150 g Marzipan-Rohmasse
150 g Butter
70 g Zucker, 2 Eier (Größe M)
150 g Mehl
1/2 TL Backpulver, 2 EL Milch
FÜR DEN BELAG
10 kleine säuerliche Äpfel
1 EL Zitronensaft, 1 EL Butter
AUSSERDEM
Fett für die Form
2 EL Aprikosenkonfitüre
2 EL Calvados (Apfelschnaps)
2 EL Mandelblättchen

- Für den Rührteig Marzipan-Rohmasse und Butter in kleine Stücke teilen. Mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, unter den Teig heben. Milch unterrühren.
- Den Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Springform einfetten. Die Äpfel schälen und die Kerngehäuse großzügig entfernen. 1/2 l Wasser mit dem Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen. Äpfel darin etwa 3 Minuten auf der abgeschalteten Herdplatte ziehen lassen.
- Teig in die Form füllen. 4 EL abnehmen. Äpfel eng aneinander in den Teig setzen, mit dem übrigen Teig füllen. Die Oberfläche mit zerlassener Butter bestreichen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) in etwa 45 Minuten goldbraun backen.
- Die Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und mit Calvados verrühren. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Äpfel damit bestreichen. Mandeln überstreuen und den Kuchen fertig backen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	390 kcal/1640 kJ

Schweizer Apfelkuchen

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
125 g Butter
2 Eier (Größe M)
75 g Zucker, 150 g Mehl
FÜR DIE FÜLLUNG
1 unbehandelte Zitrone
750 g säuerliche Äpfel
nach Belieben 3–4 EL Calvados (Apfelschnaps)
125 g Butter, 50 g Puderzucker
1 EL Vanille-Puddingpulver
3 Eier (Größe M)
AUSSERDEM
Fett für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

- Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Springform fetten.
- Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen. Eier mit Zucker cremig rühren. Mehl rasch unter die Eiercreme heben. Flüssige Butter unterrühren. Teig in die Form streichen, dabei mit einem Löffel einen 4 cm hohen Rand formen. Den Teig in der Form kühl stellen.
- Für die Füllung die Zitrone waschen. Schale abreiben, Saft auspressen. Äpfel waschen, schälen, vierteln. Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel längs in dünne Schnitze schneiden oder hobeln. Mit Zitronensaft und nach Belieben mit Calvados vermischen. Butter mit Puderzucker und Puddingpulver cremig rühren.
- Eier trennen. Eigelbe und Zitronenschale unter die Buttermischung rühren. Eiweiße steif schlagen, unterheben. Marinierte Apfelscheiben mit der Creme vermischen und in die Form auf den Rührteig füllen.
- Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 55 Minuten backen. Den fertigen Kuchen abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	55 Minuten
Pro Stück:	325 kcal/1370 kJ

Apfel-Mohn-Kuchen

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
- 1 kg säuerliche Äpfel
- 1 EL Zitronensaft

FÜR DEN RÜHRTEIG
- 3 Eier (Größe M)
- 130 g Butter, 130 g Zucker
- 250 g Mehl, 1 TL Backpulver
- etwa 5 EL Milch
- 100 g Mohnback (Fertigprodukt)
- 2 EL Apfelsaft

AUSSERDEM
- Fett für die Form
- 2 EL Butter
- 2 EL Aprikosenkonfitüre
- Puderzucker zum Bestäuben

● Äpfel putzen, waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen. Äpfel vierteln, längs 3-5 mm tief einschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

● Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Die Springform einfetten.

● Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Fett mit Zucker und Eigelben schaumig rühren. Mehl mit Backpulver sieben und unter die Eigelbmasse heben. Eischnee vorsichtig unterziehen. So viel Milch zufügen, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.

● Mohnmasse mit Apfelsaft verrühren. Teig halbieren. Unter eine Hälfte die Mohnmasse rühren und in die Form füllen. Hellen Teig darauf geben, mit einer Gabel unterziehen.

● Butter schmelzen. Äpfel auf der Teigoberfäche verteilen, leicht eindrücken, mit Butter bestreichen. Den Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) in 50-55 Minuten goldgelb backen.

● Den heißen Kuchen mit Konfitüre überglänzen. Rand vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	55 Minuten
Pro Stück:	310 kcal/1300 kJ

Variation

● Den Kuchen können Sie auch mit der entsprechenden Menge Birnen belegen, mit denen Sie genauso verfahren wie mit den Äpfeln. Aprikosen, Kirschen oder Pflaumen schmecken ebenso gut. Diese Früchte werden allerdings nicht eingeschnitten.

Kokos-Kirsch-Kuchen

FÜR FETTPFANNE (30 x 40 cm)
5 Eier (Größe M), 350 g Zucker
1 Prise Salz
1/2 TL Ingwerpulver
175 g Kokoscreme (Fertigprodukt; im Asienregal; ersatzweise 150 g Butter)
175 g Butter
400 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1/4 l Milch
1 1/2 kg Sauerkirschen
100 g Kokos-Chips (Reformhaus; ersatzweise Kokosraspel)
AUSSERDEM
Fett für das Blech

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eier mit 200 g Zucker, Salz, Ingwer, Kokoscreme und 75 g Butter verrühren. Mehl und Backpulver unterheben, nach und nach die Milch zugießen.

● Die Fettpfanne des Backofens einfetten, den Teig darin glatt verstreichen. Kirschen waschen, putzen, entsteinen und auf dem Teig verteilen. Mit den Kokos-Chips, der übrigen Butter in Flöckchen und dem restlichen Zucker bestreuen.

● Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 40 Minuten backen. Abkühlen lassen und in gleich große Stücke schneiden.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	25 Minuten
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	275 kcal/1160 kJ

Johannisbeertorte mit Mandelbaiser

FÜR 2 SPRINGFORMEN (24 cm Ø)
150 g weiche Butter
100 g Zucker, 2 EL Zitronensaft
4 Eigelbe (Eier: Größe M)
150 g Mehl, 1 TL Backpulver
FÜR DIE BAISER-MASSE
4 Eiweiße (Eier: Größe M)
180 g Zucker
50 g gehackte Mandeln
FÜR DIE FÜLLUNG
500 g Johannisbeeren
1 EL Puderzucker
500 g Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif
AUSSERDEM
Fett für die Formen
nach Belieben Zitronenmelisse

● Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Die Springformen einfetten.

● Butter mit Zucker, Zitronensaft und den Eigelben schaumig rühren. Mehl mit dem Backpulver mischen, darüber sieben und unter die Eigelb-Masse ziehen.

● Eiweiße mit Zucker steif schlagen. Je eine Teighälfte in eine Backform geben, glatt streichen. Baiser-Masse wolkenartig darauf verteilen. Mandeln darüber streuen.

● Beide Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen.

● Johannisbeeren waschen, einige Rispen beiseite legen. Beeren abstreifen, mit Puderzucker mischen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

● Einen Kuchen auf eine Platte legen. Die Hälfte der Sahne und die Beeren darauf verteilen. Mit übriger Sahne bedecken. Den zweiten Boden in 12 Tortenstücke teilen, fächerartig darauf setzen. Johannisbeer-Rispen und Zitornenmelisse obenauf setzen.

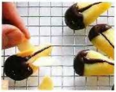
Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	25 Minuten
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	370 kcal/1560 kJ

Maikäfer-Schoko-Torte

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
6 Eier, 250 g weiche Butter
250 g Zucker, Salz, 300 g Mehl
50 g Speisestärke
1/2 TL Backpulver, 3 TL Kakao

FÜR DIE FÜLLUNG
1 Päckchen Mandelpudding
400 ml Milch, 40 g Zucker
2 Eigelbe, 1 EL Puderzucker
Bittermandelöl, 1 Dose Pfirsiche (Abtropfgewicht: 470 g)
3 EL Aprikosenkonfitüre
4 cl Sherry (süß)

FÜR DIE DEKORATION
Kakao, 100 g Marzipan-Rohmasse
100 g Puderzucker
50 g Vollmilch-Kuvertüre
24 Mandelhälften, Puderzucker zum Bestäuben, Schokospäne



1 Aus Marzipan 12 ovale Käferkörper formen, eine Seite in flüssige Kuvertüre tauchen und auf einem Abtropf-Gitter fest werden lassen.
2 Mit feinem Pinsel Rücken und Punkte markieren, seitlich Mandelhälften als Flügel ins Marzipan stecken.

- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Springformboden einfetten.
- Eier trennen. Butter mit Eigelben und Zucker schaumig rühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Mehl mit Stärke, Backpulver und Kakao mischen, mit Eischnee unter die Eigelbcreme ziehen.
- 2 EL Teig mit einer Palette auf den Springformboden streichen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 10 Minuten backen, vorsichtig ablösen. Aus dem übrigen Teig auf die gleiche Art weitere 5 Böden backen und auskühlen lassen.
- Für die Füllung Puddingpulver mit 4 EL Milch anrühren. Übrige Milch mit Zucker aufkochen. Angerührtes Pulver einrühren, aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Eigelbe, Puderzucker und 2 Tropfen Mandelöl unterziehen. Masse kalt rühren.
- Pfirsiche in hauchdünne Spalten schneiden. Konfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen. Die Kuchenböden mit Sherry beträufeln. 3 Böden mit Konfitüre bestreichen und mit Früchten belegen. Die anderen dünn mit Creme bestreichen. Abwechselnd aufeinander schichten.
- Torte mit der übrigen Creme überziehen. Rand mit Kakao bestäuben. Auf der Oberfläche mit einer grob gezackten Teigkarte Rillen ziehen.
- Marzipan mit Puderzucker verkneten. Maikäfer formen, mit Kuvertüre und Mandeln verzieren und auf die Torte setzen. Torte mit Puderzucker bestäuben und mit Schoko-Spänen dekorieren.

Aufwand:	★★★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	605 kcal/2540 kJ

Marzipan-Früchte-Kuchen

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
BITTE BEACHTEN: MUSS 4 STUNDEN KÜHLEN

50 g Butter
1/2 unbehandelte Zitrone
5 Eier (Größe M), 120 g Zucker
Salz, 100 g Mehl
40 g Speisestärke

FÜR DIE FÜLLUNG
1 1/4 kg Obst (z. B. Nektarinen Melonen, Weintrauben, Feigen)
200 ml Marsala (Dessertwein)
3 Blatt weiße Gelatine
2 Eier (Größe M)
3 Päckchen Vanillezucker
50 g Zucker, 300 ml Milch
200 g Schlagsahne

AUSSERDEM
Backpapier, 1 Marzipandecke (400 g; etwa 38 cm Ø)
1 Päckchen weißer Tortenguss
1/4 l Apfelsaft
2 EL Aprikosenkonfitüre
gehackte Pistazienkerne

- Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- Butter zerlassen. Von der Zitrone 1/2 TL Schale abreiben, Saft auspressen. Eier, Zucker, Salz, Zitronenschale etwa 5 Minuten schlagen. Mehl, Stärke, Butter und Zitronensaft unterrühren. In die Form geben und im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 30 Minuten backen.
- Inzwischen das Obst waschen, putzen, in Stücke schneiden und 30 Minuten in Marsala marinieren. Im Sieb gut abtropfen lassen. Marsala auffangen.
- Gelatine einweichen. Eier trennen. Eigelbe mit Vanillezucker, 2 EL Zucker und heißer Milch über dem Wasserbad schaumig schlagen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
- Eiweiße und Sahne mit dem übrigen Zucker getrennt steif schlagen. Zuerst Sahne, dann Eischnee unter die abgekühlte Eigelb-Masse heben.
- Kuchenboden waagerecht halbieren, mit Marsala tränken. Tortenring um unteren Boden stellen, 1/3 der Früchte darauf verteilen, Creme einfüllen, glatt streichen. 1/3 Früchte daraufgeben, Kuchendeckel aufsetzen. Torte 4 Stunden kalt stellen.
- Tortenring lösen. Torte mit Marzipan überziehen. Tortenmitte mit restlichen Früchten dekorieren.
- Guss nach Packungsangabe mit Apfelsaft kochen. Früchte damit überziehen. Marzipan mit Konfitüre einpinseln. Tortenrand eventuell mit Pistazien bestreuen.

Aufwand:	★★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	490 kcal/2080 kJ

Marzipan-Sandkuchen

FÜR 1 KASTENFORM VON 30 cm
250 g Butter
160 g Zucker, 1 Prise Salz
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Orange
200 g Marzipan-Rohmasse
3-4 Tropfen Mandelaroma
5 Eier (Größe M)
200 g Mehl
80 g Speisestärke
100 g gemahlene geschälte Mandeln
1-2 TL Backpulver
AUSSERDEM
Fett für die Form
250 g Schlagsahne
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Orange
2 EL Zucker

- Kastenform einfetten. Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Butter, Zucker, Salz und Orangenschale schaumig rühren. Marzipan grob hacken, unterrühren. Mandelaroma und Eier darunter schlagen. Mehl, Stärke, Mandeln und Backpulver schnell unter die Butter-Eier-Masse rühren. Teig in die Form füllen.
- Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 60 Minuten backen. Aus der Form nehmen, abkühlen lassen.
- Sahne mit Zucker und Orangenschale schlagen und zum Kuchen servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Backzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	310 kcal/1300 kJ

Variation

- Sie wollen den Kuchen in Gläsern servieren? So geht's: 200-ml-Gläser mit möglichst dicken Wänden innen einfetten. Teig einfüllen, im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 35 Minuten backen.

Möhren-Muffins

FÜR 1 MUFFINFORM MIT 12 VERTIEFUNGEN

250 g Möhren, 200 g Mehl
Saft und Schale von 1 unbehandelten Zitrone
150 g Walnusskerne
2 gehäufte TL Backpulver
1/2 TL gemahlener Ingwer
1 Ei (Größe M)
150 g brauner Zucker
100 ml Öl, 200 g saure Sahne

AUSSERDEM

100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
12 Marzipanmöhren (vom Konditor)
Öl für die Muffinform

● Möhren waschen, schälen und fein reiben. Mit 1 EL Zitronensaft und Zitronenschale mischen. Walnusskerne fein hacken.

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Vertiefungen der Muffinform einölen.

● Mehl, Backpulver und Ingwer mischen. Ei mit Zucker schaumig rühren. Öl, saure Sahne, Möhren und Nüsse zufügen. Mehlmischung unterrühren.

● Den Teig in die Vertiefungen füllen und im Ofen (Gas: Stufe 2) in 25 Minuten goldbraun backen.

● Muffins herausnehmen, etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Muffinform auf ein Kuchengitter legen, die Muffins stürzen und wieder wenden.

● Puderzucker mit Zitronensaft zu einer nicht zu dicken Glasur verrühren. Die Muffins mit Glasur bestreichen und mit den Möhrchen dekorieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	360 kcal/1510 kJ

Aprikosen-Muffins

FÜR 1 MUFFINFORM MIT 12 VERTIEFUNGEN

10 frische Aprikosen
2 EL Ahornsirup
50 g Pinienkerne
220 g Mehl
2 gehäufte TL Backpulver
1 Ei (Größe M)
180 g brauner Zucker
100 ml Öl
200 g Buttermilch
2 cl Aprikosenlikör

AUSSERDEM

Öl für die Muffinform

● Die Aprikosen blanchieren und häuten. Dann halbieren, die Steine entfernen. 6 Aprikosenhälften nochmals halbieren und fächerförmig einschneiden. Die restlichen Aprikosen würfeln und mit Ahornsirup vermischen. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten.

● Den Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Vertiefungen der Muffinform einölen.

● Das Mehl mit Backpulver mischen. Ei mit 150 g Zucker, Öl, Buttermilch und Likör glatt rühren. Mehlmischung schnell unterrühren. Aprikosenwürfel und Pinienkerne unterziehen.

● Den Teig in die Vertiefungen füllen und im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten vorbacken. Muffins mit Aprikosenfächern belegen, mit übrigem braunem Zucker bestreuen und in 5-10 Minuten fertig backen.

● Muffins aus dem Ofen, 5 Minuten ruhen lassen. Dann herauslösen und am besten lauwarm servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	250 kcal/1060 kJ

Schoko-Muffins

FÜR 1 MUFFINFORM MIT 12 VERTIEFUNGEN

100 g Zartbitter-Schokolade
100 ml Milch
100 g Mehl
100 g Kokosraspel
2 gehäufte TL Backpulver
100 g weiche Butter
100 g Puderzucker
1 Ei (Größe M)

AUSSERDEM

Öl für die Muffin-Form
1 EL Puderzucker
60 g Vollmilch-Kuvertüre
1 TL Butter, 50 g Kokos-Chips

● Schokolade hacken, in der erwärmten Milch schmelzen und abkühlen lassen.

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Vertiefungen der Muffinform einölen.

● Mehl mit Kokosraspeln und Backpulver mischen. Butter mit Puderzucker und Ei cremig schlagen. Schokoladen-Milch unterrühren. Mehlmischung unterheben.

● Teig in die Vertiefungen füllen und im Ofen (Gas: Stufe 2) 25 Minuten backen. Muffins herausnehmen und abkühlen lassen.

● Für den Guss 2 EL Wasser mit Puderzucker erhitzen, bis sich dieser gelöst hat. Etwas abkühlen lassen. Die Kuvertüre hacken und in der Zuckerlösung schmelzen. Glasur vom Herd nehmen und die Butter einrühren.

● Muffins aus den Vertiefungen lösen und auf ein Kuchengitter setzen. Den Guss auf die Muffin-Oberflächen geben, leicht antrocknen lassen. Muffins mit Kokos-Chips dekorieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	260 kcal/1090kJ

Tipps und Tricks

Er ist wohl der variationsreichste aller Teige, kinderleicht z

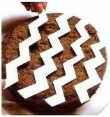
Torte im Marzipankleid

Mit fertig ausgerollten Marzipandecken (im Handel) kann man Torten süß verhüllen: Aus Backpapier einen Kreis schneiden, der so groß ist wie die Form und auf den fertigen Kuchen legen. Darüber die Marzipandecke legen, die man wie Tortenstücke einschneidet. Die Segmente von der Mitte zum Rand hin einrollen und das Backpapier vorsichtig herausziehen. Dann die Marzipandecke am Rand rundherum andrücken.

Becher-Kuchen

Das ist das einfachste Rezept der Welt: Becherkuchen ist ein Rührkuchen vom Blech. Das Maß ist ein 250-g-Joghurt- oder Sahne-Becher. Für ein Blech von 30 x 40 cm verrühren Sie 1 Becher Schlagsahne, 4 Eier (Größe M), 1 Becher Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Becher Mehl, 1 Päckchen Backpulver und 1 Prise Salz zu einem Rührteig. Teig auf dem gefetteten Blech verteilen. 1 Becher Zucker, vermischt mit 4 EL Milch oder Sahne, darauf geben und 400 g Mandelblättchen darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen wird der Kuchen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten gebacken.

Puderzucker-Zaubereien



Natürlich können Sie jeden Kuchen ganz einfach mit Puderzucker überstreuen, aber Sie können sein Aussehen auch individuell, ja künstlerisch gestalten. Das ist ganz einfach: Schneiden Sie aus dünner Pappe Streifen, Ornamente, Figuren oder Ähnliches aus und legen Sie sie, wie oben die Zickzack-Streifen, auf den Kuchen. Anschließend sieben Sie Puderzucker darüber. Dann nehmen Sie die Streifen sehr vorsichtig weg und der Kuchen hat ein Zickzack-Muster. Übrigens, wer Tortendeckchen aus Papier zur Hand hat, kann auch diese als Schablone benutzen und so ein filigranes Muster auf den Kuchen stäuben.

Rührkuchen

…acken und lässt sich vielfältig verzieren und belegen

Puderzucker Glasur

Man kann alle Kuchen damit überziehen und sie ist ganz leicht herzustellen: Für 250 g Puderzucker braucht man 3-5 EL Wasser, je nachdem, wie dickflüssig die Glasur sein soll. Das Wasser in eine Schale geben, den Puderzucker portionsweise darauf sieben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Es dürfen keine Klümpchen entstehen. Statt Wasser können Sie auch Zitronensaft verwenden.

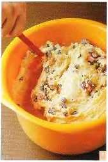
Grundrezept für Gugelhupf

FÜR 1 GUGELHUPFFORM
250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
6 Eier (Größe M), 500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1/8 l Milch
AUSSERDEM
Fett und Semmelbrösel für die Form

- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Form einfetten und mit Bröseln ausstreuen. Fett, Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schlagen, bis eine cremige Masse entsteht (s. Step 1). Der Zucker soll sich ganz auflösen.
- Mehl und Backpulver mischen. Mehl-Mischung und Milch abwechselnd in den Teig rühren. Schnell rühren, sonst fängt das Mehl an zu quellen und der Kuchen wird trocken. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er schwer reißend vom Löffel fällt (s. Step 2). Ist er zu flüssig oder zu fest, etwas mehr Mehl oder Milch zugeben.
- Teig in die Form füllen (s. Step 3), sofort in die Ofenmitte (Gas: Stufe 2) stellen und etwa 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Noch warm aus der Form stürzen (s. Step 4). Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

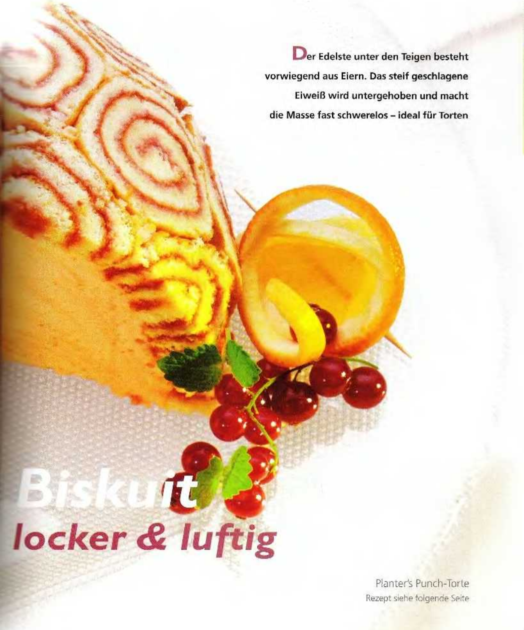
Variation

- Für Marmorkuchen die Hälfte des Teiges mit 100 g geriebener Halbbitter-Schokolade und 2 EL Kakao mischen und beide Teige abwechselnd in die Form geben, damit eine Marmorierung entsteht. Weiter verfahren wie im Rezept angegeben.



leicht,

Der Edelste unter den Teigen besteht vorwiegend aus Eiern. Das steif geschlagene Eiweiß wird untergehoben und macht die Masse fast schwerelos – ideal für Torten



Biskuit
locker & luftig

Planter's Punch-Torte
Rezept siehe folgende Seite

Planter's Punch-Torte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 4 STUNDEN KÜHLEN
FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
5 Eier (Größe M), 130 g Zucker
100 g Mehl, 1 EL Grenadine-Sirup, 100 g Johannisbeergelee
FÜR DIE CREME
4 Eigelbe (Eier: Größe M)
40 g Puderzucker
10 Blatt weiße und
2 Blatt rote Gelatine
9 EL Zitronensaft
400 ml Orangensaft
10 EL Mango-Sirup
10 EL weißer Rum
300 g Schlagsahne
AUSSERDEM
Backpapier

- Elektro-Ofen auf 200 Grad heizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
- Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit 100 g Zucker schaumig rühren. Eischnee auf die Eigelb-Masse geben, das Mehl darüber sieben, locker mischen. Teig auf das Blech streichen, im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 15 Minuten backen.
- Zwei feuchte Küchentücher mit übrigem Zucker bestreuen. Biskuit halbieren, darauf stürzen, Backpapier abziehen. Beide Biskuits fest mit den Tüchern einrollen, mit Klarsichtfolie bedeckt abkühlen lassen.
- Biskuit wieder aufrollen. Grenadine-Sirup mit Johannisbeergelee glatt rühren, auf den Biskuit streichen. Biskuit ohne Tuch wieder einrollen, in Klarsichtfolie wickeln und kühl stellen.
- Eigelbe mit Puderzucker im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine einweichen, ausdrücken und in der Eiercreme auflösen, Zitronen-, Orangensaft, Mango-Sirup und Rum einrühren. Im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Creme kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt.
- Biskuit-Rouladen aus der Folie nehmen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Schüssel (etwa 21 cm Ø und 1 1/2 l Inhalt) mit Klarsichtfolie auskleiden. Am Boden beginnend eng mit Biskuitscheiben auslegen.
- Sahne steif schlagen und unter die Creme rühren. Die Masse in die Schüssel füllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Die Torte vor dem Servieren stürzen und die Folie abziehen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	15 Minuten
Pro Stück:	185 kcal/780 kJ

Variationen

- Wenn Sie diese Torte ohne Alkohol zubereiten möchten, ersetzen Sie den Rum durch 10 EL Kokosmilch (entfettete, homogenisierte Kokosmilch gibt es im Asialaden) oder durch 10 EL Ananassaft.
- Mit den Biskuitscheiben können Sie auch viele andere Torten verzieren z. B.: Füllen Sie die Roulade mit Schokocreme (Fertigprodukt) und bringen Sie die Scheiben am Rand der Tiramisu-Torte mit Erdbeeren (siehe Seite 78) an.

Tipp

Für alle, die wenig Zeit haben, empfehlen wir für Obst-, Creme-, Quarktorten und Co. Tortenböden aus Löffelbiskuit: 175 g weiche Butter mit 1 Prise Salz schaumig rühren. 250 g Löffelbikuits zerkrümeln und untermischen. In eine Springform geben und glatt andrücken. Form etwa 30 Minuten kalt stellen und dann belegen oder füllen.

Beerenkuchen mit Mandelbaiser

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
6 Eier (Größe M), 150 g Zucker
Salz, 125 g Mehl
180 g geschälte gemahlene Mandeln
FÜR DEN BELAG
700 g Himbeeren
500 g Brombeeren
75 g Himbeergelee
FÜR DAS BAISER
5 Eiweiße (Eier: Größe M)
175 g Zucker
3-4 Tropfen Bittermandel-Aroma
AUSSERDEM
Backpapier
2-3 EL Mandelblättchen
Puderzucker zum Bestäuben

- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit 2 EL Wasser und 75 g Zucker schaumig schlagen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Übrigen Zucker einrieseln lassen. 4 Minuten weiterschlagen, dann Eischnee auf die Eigelb-Masse geben.
- Mehl und Mandeln mischen, auf den Eischnee geben und unterheben. Biskuit-Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im Ofen (Gas: Stufe 3) in etwa 12 Minuten goldgelb backen. Backofen-Temperatur auf 250 Grad erhöhen.
- Beeren waschen und verlesen. Gelee erwärmen und auf die abgekühlte Biskuitplatte streichen. Beeren darauf verteilen.
- Eiweiße steif schlagen. Zucker esslöffelweise zugeben, Mandel-Aroma zufügen. Weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Eiweiß-Masse auf den Beeren verstreichen. Mandeln darüber streuen. Baiser im Ofen (Gas: Stufe 5) in 4 Minuten goldbraun übergrillen. Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker überstäuben.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	16 Minuten
Pro Stück:	170 kcal/ 710 kJ

1 **Erdbeerscheiben** vor dem Verzieren von Sahnetorten mit Küchenpapier abtupfen, damit sie nicht abfärben.

2 **Erdbeerkranz:** Sahne mit glatter Tülle als Tupfen aufspritzen und Erdbeerscheiben an die Tupfen stellen.

Erdbeer-Marzipan-Torte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 4 STUNDEN KÜHLEN

FÜR SPRINGFORM VON 26 cm Ø
- *3 Eier (Größe M)*
- *1 Prise Salz*
- *90 g Zucker*
- *90 g Mehl*

FÜR DIE FÜLLUNG
- *250 g Erdbeeren*
- *70 g Marzipan-Rohmasse*
- *70 g Puderzucker*
- *30 g gemahlene Pistazien*
- *1 Zitrone*
- *8 Blatt weiße Gelatine*
- *450 g Sahne-Joghurt*
- *150 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillezucker*
- *4 cl weißer Kokoslikör*
- *200 g Schlagsahne*
- *3-4 EL Quittengelee*

FÜR DEN BELAG
- *500 g kleine Erdbeeren*
- *300 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Sahnesteif*
- *100 g Mandelblättchen*

AUSSERDEM
- *Backpapier*

● Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Eier trennen. Eiweiße mit Salz und 1 EL Zucker steif schlagen. Eigelbe mit übrigem Zucker und 2 EL lauwarmem Wasser einige Minuten lang cremig aufschlagen. Eischnee und gesiebtes Mehl unterheben.

● Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Biskuit einfüllen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

● Erdbeeren waschen, putzen, vierteln. Marzipan mit Puderzucker und Pistazien verkneten. Zwischen Klarsichtfolien zu 2 dünnen Platten (Ø 26 cm) ausrollen. Zitrone auspressen.

● Gelatine einweichen. Joghurt mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Likör glatt rühren. Gelatine bei milder Hitze auflösen. Erst 2 EL Creme, dann die restliche Creme in die Gelatine rühren. Sahne steif schlagen, unterziehen.

● Biskuit waagerecht halbieren. Gelee aufkochen. Boden und Deckel dünn damit bestreichen, mit je 1 Marzipanplatte belegen. Um den Boden einen Tortenring legen. Creme einfüllen, Deckel aufsetzen. 4 Stunden kalt stellen.

● Erdbeeren waschen, putzen, in dünne Scheiben teilen. Sahne mit Sahnesteif schlagen. Mandeln leicht rösten.

● Torte mit Sahne überziehen, Rand mit Mandeln bedecken. Mit Erdbeeren und Sahnetupfen dekorieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	405 kcal/1700 kJ

Panna-cotta-Torte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 3 STUNDEN KÜHLEN

FÜR SPRINGFORM VON 24 cm Ø

- 3 Eier (Größe M), 130 g Zucker
- Schale und Saft von 1/2 Zitrone
- 40 g Mehl, 40 g Speisestärke
- 40 g gemahlene Mandeln
- 1/2 TL Backpulver
- 5 Tropfen Bittermandel-Aroma

FÜR DIE FÜLLUNG

- 6 Blatt weiße und 3 rote Gelatine
- 300 ml Milch, 400 g Schlagsahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Zucker, 300 g Joghurt
- 500 g Erdbeeren

AUSSERDEM

- Backpapier
- 200 g Schlagsahne, 100 g Mandelblättchen, 25 g gehackte Pistazien, 250 g Erdbeeren

● Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Eier trennen. Eigelbe mit 3 EL Wasser, 65 g Zucker, Zitronenschale dickschaumig schlagen. Eiweiße mit übrigem Zucker sehr steif schlagen.
● Mehl, Stärke, Mandeln, Backpulver mischen. Mit Eigelb-Masse, Eischnee, Zitronensaft und Aroma vermengen. In die mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 25 Minuten backen. Abkühlen lassen, waagerecht halbieren.
● Gelatine einweichen. Milch mit 100 g Sahne, Vanillezucker und Zucker etwa 5 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Creme angelieren lassen. Übrige Sahne steif schlagen und mit dem Joghurt unterheben.
● Tortenring um einen Boden legen. Erdbeeren waschen, putzen, vierteln, unter die Creme heben. Erdbeercreme einfüllen, zweiten Boden auflegen und 3 Stunden kalt stellen.
● Tortenring entfernen, Sahne steif schlagen. Mandeln rösten. Torte mit Sahne, Mandeln und Pistazien dekorieren. Die Erdbeeren waschen, putzen, in Scheiben teilen und als Herz auf die Torte legen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	455 kcal/1905 kJ

Variation

● Sie können die Torte ebensogut mit in Scheiben geschnittenen frischen Kiwis oder frischen Himbeeren belegen. Auch Ananas macht sich gut, und sie darf ruhig aus der Dose kommen.

Topfentorte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 4 STUNDEN KÜHLEN

FÜR SPRINGFORM VON 26 cm Ø

8 Eier (Größe M), 190 g Zucker
3 EL Zitronensaft
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
225 g Mehl, 50 g Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

8 Blatt weiße Gelatine
8 Eigelbe (Eier: Größe M)
3 EL Zitronensaft, 180 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
3 EL Rum, 400 g Schlagsahne
500 g Quark (20 % Fett i. Tr.)
4 EL Johannisbeerkonfitüre
300 g Früchte (z. B. abgetropfte Mandarinen und/oder Ananas aus der Dose)

AUSSERDEM

Backpapier, Puderzucker
gehackte Mandeln

- Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Eier und Zucker etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Zitronensaft und Vanillezucker unterrühren. Mehl und zerlassene Butter unterheben.
- Springform mit Backpapier auslegen. Biskuit-Masse in die Form füllen, im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 40 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und Rum verrühren, über dem heißen Wasserbad etwa 5 Minuten aufschlagen. Abgetropfte Gelatine unterrühren.
- Sahne steif schlagen. Quark und Sahne verrühren, unter die Eigelb-Masse ziehen. Biskuit waagerecht halbieren. Boden und Deckel dünn mit Konfitüre bestreichen. Tortenring um den Boden legen. Früchte unter die Creme heben, einfüllen. Biskuitdeckel aufsetzen. 4 Stunden kalt stellen.
- Vor dem Servieren Tortenring entfernen und die Torte mit Puderzucker bestäuben. Rand nach Belieben mit gerösteten, gemahlenen Mandeln bestreuen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	410 kcal/ 1720 kJ

Tiramisu-Torte mit Erdbeeren

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 4 STUNDEN KÜHLEN

FÜR SPRINGFORM VON 24 cm Ø

4 Eier (Größe M), 100 g Zucker
100 g Mehl, 80 g Speisestärke

FÜR DIE FÜLLUNG

150 g Kaffeebohnen
400 g Schlagsahne
4 Eigelbe (Eier: Größe M)
50 g Zucker, 500 g Mascarpone
250 g Sahnequark, 2 EL Zitronensaft, 2 Pck. Sahnesteif
800 g Erdbeeren
3 EL Amaretto, etwa 30 Löffelbiskuits, Kakaopulver

- Kaffeebohnen in die Sahne geben und über Nacht kalt stellen.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad (Gas: Stufe 3) heizen.
- Eier trennen, Eigelbe mit 100 g Zucker schaumig rühren. Eiweiße steif schlagen, übrigen Zucker einrieseln lassen, auf die Eigelb-Masse geben. Mehl, Stärke zufügen, alles verrühren. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform etwa 15 Minuten backen.
- Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Mascarpone, Quark und Zitronensaft unterziehen. Kaffeebohnen aus der Sahne nehmen. 200 g Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Erdbeeren waschen, vierteln, 8 Viertel beiseite legen. Restliche mit der Sahne unter die Masse geben.
- Biskuit waagerecht halbieren. Um eine Hälfte einen Tortenring legen. Biskuit mit Amaretto tränken. Hälfte der Creme einfüllen, 2. Boden auflegen. Übrige Creme einfüllen.
- Restliche Sahne steif schlagen. Tortenring entfernen. Tortenrand dünn mit Sahne bestreichen. Löffelbiskuits auf Tortenhöhe abschneiden und an den Rand drücken. Torte mit Kakao bestäuben, mit Sahne und übrigen Erdbeeren verzieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	15 Minuten
Pro Stück:	590 kcal/ 2580 kJ

Cappuccino-Torte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 2 STUNDEN KÜHLEN
FÜR SPRINGFORM VON 22 cm Ø
- 40 g gemahlene Mandeln
- 2 Eier (Größe M), Salz
- 60 g Zucker, 20 g Speisestärke
- 40 g Mehl, 2 Msp. Backpulver
- 2 TL Kakaopulver

FÜR DIE FÜLLUNG
- 80 g Mokka- oder Zartbitter-Schokolade, 4 Blatt weiße Gelatine, 400 g Schlagsahne
- 80 ml Espresso
- 80 ml Kaffeelikör
- 2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 1 EL Kakaopulver

AUSSERDEM
- Backpapier
- Puderzucker, Kakaopulver

● Mandeln rösten, beiseite stellen. Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen.

● Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, 40 g Zucker unterziehen. Eigelbe mit übrigem Zucker und 4 EL warmem Wasser aufschlagen. Stärke, Mehl, Backpulver, Kakao und Mandeln mit Eischnee und Eigelb verrühren.

● Teig in die mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 20 Minuten backen. Abkühlen lassen, waagerecht in zwei Boden teilen.

● Schokolade hacken. Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen. 50 ml Espresso und 2 EL Likör mischen, erwärmen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen, mit 1 EL Sahne verrühren. Unter die übrige Sahne ziehen. Menge halbieren.

● Unter die eine Hälfte Vanillezucker ziehen, unter die andere Schokolade und Kakao. Tortenring um einen Biskuitboden legen. Mit dem übrigen Kaffee und Likör tränken.

● Dunkle und helle Creme (2 EL beiseite stellen) in zwei Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Abwechselnd Ringe auf den Boden spritzen. Dabei außen mit der hellen Creme beginnen. Zweiten Boden darauf setzen, 2 Stunden kalt stellen.

● Den Ring entfernen. Rand mit den übrigen 2 EL Creme bestreichen. Die Torte mit Puderzucker bestäuben. Mehrere 2 cm breite Papierstreifen auf die Torte legen, mit Kakao bestäuben. Streifen entfernen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	20 Minuten
Pro Stück:	320 kcal/ 1340 kJ

Eierlikör-Kirsch-Torte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 4 STUNDEN KÜHLEN

FÜR SPRINGFORM VON 26 cm Ø
150 g Halbbitter-Kuvertüre
6 Eier (Größe M)
180 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
3 TL Speisestärke
3 TL Kakaopulver
120 g Mehl
3/4 TL Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG
1 Glas Kirschen (Abtropfgewicht: 350 g)
3 TL Speisestärke
1 EL Zucker
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
500 ml Milch, 1 Prise Salz
70 g Zucker, 250 g Mascarpone
125 ml Eierlikör

FÜR DIE DEKORATION
100 g gelbe Marzipan-Rohmasse
Mandelblättchen und -stifte (für Flügel und Schnäbel)
500 g Schlagsahne
je 2 Päckchen Sahnesteif und Vanillezucker
50 g geröstete Mandelblättchen
25 g gehackte Pistazien (ungesalzen), bunte Zuckereier

AUSSERDEM
Backpapier

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen. Kuvertüre hacken, bei kleiner Hitze schmelzen. Eier und Zucker schaumig rühren. Vanillemark und abgekühlte flüssige Kuvertüre zugeben. Stärke, Kakao, Mehl, Backpulver einrühren. Teig in die Form füllen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 25 Minuten backen. Stürzen, Papier abziehen. Biskuit erkalten lassen, waagerecht halbieren. 1 Boden mit Tortenring umstellen.

● Kirschen abtropfen, dabei Saft auffangen. Stärke mit etwas Saft anrühren. Übrigen Saft mit Zucker aufkochen. Stärke zugießen, aufkochen. Kirschen unterheben. Abgekühlt auf den Biskuitboden verteilen.

● Puddingpulver mit etwas Milch verquirlen. Übrige Milch mit Salz, Zucker, Mascarpone aufkochen. Puddingmilch einrühren, unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, Likör unterheben. Warm auf die abgekühlten Kirschen streichen. Übrigen Boden auflegen. 4 Stunden kalt stellen.

● Aus Marzipan je 14 große und kleine Kugeln formen, aneinander setzen. Mandeln als Schnäbel und Flügel ansetzen.

● Den Tortenring entfernen. Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Die Torte damit rundum bestreichen. Tortenrand mit Mandeln bestreuen. Mit Marzipanküken, Pistazien, Zuckereiern verzieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	585 kcal/ 2460 kJ

Variationen

● Die Frühlingstorte schmeckt auch mit einem hellen Biskuitteig sehr gut: Geben Sie statt der Kuvertüre 120 g geriebene Mandeln in den Teig und lassen Sie das Kakaopulver weg.

● Wer auf Alkohol verzichten möchte, nimmt statt des Eierlikörs 125 g mehr Mascarpone und gibt 1 TL geriebene Schale von 1 unbehandelten Orange unter die Füllmasse.

Malakow-Torte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 2 STUNDEN KÜHLEN
FÜR SPRINGFORM VON 26 cm Ø

- *7 Eier (Größe M)*
- *190 g Zucker, 90 g Speisestärke*
- *80 g Mehl, 2 EL Puderzucker*

FÜR DIE CREME

- *6 Blatt weiße Gelatine*
- *250 g Erdbeeren*
- *2 Eier (Größe M)*
- *50 ml Milch, 90 g Zucker, Salz*
- *Mark von 1 Vanilleschote*
- *2 EL Orangenlikör*
- *Saft von 1 Orange*
- *600 g Schlagsahne*
- *ca. 20 Löffelbiskuits*

AUSSERDEM

- *Backpapier*
- *Mandelblättchen*

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit 50 g Zucker schaumig rühren. Eiweiße mit übrigem Zucker steif schlagen. Stärke und Eischnee unter die Eigelb-Masse führen, dann das Mehl vorsichtig unterheben.

● 1/3 der Teig-Masse in die mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 20 Minuten backen, abkühlen lassen.

● Übrigen Teig in Spritzbeutel mit Lochtülle (Größe 7) geben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech etwa 8 cm lange Zungen (in Form von Biskuitstäbchen) spritzen. Mit Puderzucker bestäuben. Im Ofen (Gas: Stufe 2) 5–10 Minuten backen.

● Gelatine einweichen. Erdbeeren waschen, putzen. 5 Beeren für die Deko beiseite legen, Rest je nach Größe halbieren oder vierteln. Eier trennen. Eigelbe mit Milch, der Hälfte des Zuckers, Salz und Vanillemark über heißem Wasserdampf dickflüssig rühren. Likör, Saft und ausgedrückte Gelatine einrühren, abkühlen lassen. Eiweiße mit übrigem Zucker steif schlagen, unter die Creme heben. Sahne schlagen, 100 g beiseite stellen, Rest mit Erdbeer-Stücken unterheben.

● Um den Boden einen Tortenring stellen. 1/3 der Creme auf dem Boden verstreichen, mit einer Lage Löffelbiskuits abdecken. Wieder 1/3 der Creme einfüllen und mit Löffelbiskuits abschließen. Restliche Creme darauf verteilen. 2 Stunden kalt stellen.

● Vor dem Servieren die Tortenoberfläche mit 16 Sahnetuffs, den restlichen Erdbeeren und Biskuitstäbchen verzieren. Rand mit Mandelblättchen bestreuen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	360 kcal/ 1510 kJ

Info

Im Jahr 1855 während des Krimkrieges erstürmte der französische General Pelissier die Bastion Malakow. Als Auszeichnung erhielt er den Titel „Herzog von Malakow". Ein Pariser Patissier kreierte ihm zu Ehren diese Torte. – Servieren Sie sie immer gut durchgezogen und garnieren Sie sie erst zuletzt mit Sahne.

Schwarzwälder Kirschtorte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 4 STUNDEN KÜHLEN

FÜR SPRINGFORM VON 26 cm Ø
- *100 g Zartbitter-Schokolade*
- *75 g Butter*
- *6 Eier (Größe M)*
- *180 g Zucker, 100 g Mehl*
- *50 g Speisestärke*
- *3 EL Kakaopulver*
- *1 1/2 TL Backpulver*

FÜR DIE FÜLLUNG
- *2 Gläser Sauerkirschen (Abtropfgewicht: à 350 g)*
- *150 g Zucker*
- *1 Zimtstange*
- *2-3 TL Speisestärke*
- *2 Päckchen Sahnesteif*
- *750 g Schlagsahne*
- *6-8 cl Kirschwasser*
- *100 g Vollmilch-Kuvertüre oder 50 g Schoko-Raspel*

AUSSERDEM
- *Backpapier*

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.

● Schokolade und Butter bei milder Hitze im heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelbe mit Zucker cremig rühren, Schokoladen-Butter-Masse zufügen. Eiweiße steif schlagen, unter die Masse heben. Mehl mit Stärke, Kakao und Backpulver mischen, vorsichtig unter die Masse heben. Teig in die Form füllen, im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 35 Minuten backen. Aus der Form lösen, auskühlen lassen.

● Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 1/4 l Kirschsaft mit 40 g Zucker und der Zimtstange aufkochen, mit angerührter Stärke binden. 16 schöne Kirschen beiseite legen, übrige Kirschen zum Saft geben, aufkochen. Zimtstange entfernen, Kirsch-Mischung abkühlen lassen.

● Biskuit zweimal waagerecht durchschneiden. Restlichen Zucker mit Sahnesteif mischen. Sahne damit steif schlagen. Einen Tortenboden dünn mit Sahne bestreichen, darauf die abgekühlten Kirschen verteilen, mit Sahne bestreichen. Zweiten Boden auflegen, mit etwas Kirschwasser tränken und mit einem Drittel der übrigen Sahne bestreichen. Letzten Boden auflegen.

● 5 EL Sahne in Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Torte rundum mit übriger Sahne bestreichen. 16 Rosetten aufspritzen, Kirschen darauf setzen. Die Mitte mit Schoko-Locken (siehe Seite 94) oder fertigen Schoko-Raspeln verzieren. Torte etwa 2 Stunden kühlen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	560 kcal/ 2350 kJ

Tipp

Wer für die etwas aufwändige Torte zu wenig Zeit hat, findet im Handel schon fertig gebackene Schoko-Tortenböden aus Biskuitteig. Sie werden von mehreren Herstellern angeboten und sind auch geschmacklich recht unterschiedlich. Probieren Sie einfach aus, welche Ihnen am besten schmecken.

Nektarinen-Kuchen mit Kokoscreme

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
50 g Butter, 6 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
125 g Mehl
75 g Speisestärke
1 TL Backpulver
Fett für das Blech
FÜR DEN BELAG
2 Päckchen Puddingpulver mit Sahnegeschmack
150 g Zucker
3/4 l Milch
6 cl Kokoscreme-Likör
600 g Nektarinen
350 g Brombeeren
2 Pck. weißer Tortenguss
AUSSERDEM
Fett für das Blech

Info

Biskuit als Blechkuchen ist ungewöhnlich, aber lecker. Wichtig ist, dass Sie für den Belag „saftarme" Früchte nehmen, damit der Teig nicht aufweicht und sicherheitshalber Kuchenoblaten (im Handel) zwischen Biskuit und Früchte legen. Oder: Sie bestreichen den kalten Kuchen mit flüssiger Kuvertüre, lassen sie erstarren und geben dann die Früchte darauf. Auch gut: Die Früchte unter Sahnecremes mischen und auf dem Kuchen verteilen.

- Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Butter schmelzen, abkühlen lassen. Eier trennen, Eiweiße mit 2 EL Zucker zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe mit restlichem Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale schaumig rühren. Butter untermischen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und locker unterziehen. Den Eischnee daraufgeben, mit dem Schneebesen unterheben.
- Teig auf gefettetem Backblech verteilen und glatt streichen, im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 20 Minuten backen.
- Das Puddingpulver nach Packungsanweisung mit 70 g Zucker, aber nur 3/4 l Milch zubereiten. Mit etwas Zucker dünn bestreuen, auskühlen lassen und den Likör unterrühren.
- Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen und die Früchte in dünne Spalten schneiden. Brombeeren kurz abbrausen und abtropfen lassen.
- Puddingmasse auf den abgekühlten Biskuit streichen, mit Nektarinenspalten und Brombeeren belegen. Tortenguss nach Packungsangabe mit Wasser und 80 g Zucker zubereiten, gleichmäßig über die Früchte ziehen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	20 Minuten
Pro Stück:	230 kcal/ 920 kJ

Variation

- Mischen Sie 1 TL Zimt unter den Teig und verzichten Sie auf die Zitronenschale. Belegen Sie den Kuchen mit abgetropftem Pflaumenkompott. Den aufgefangenen Saft verwenden Sie für den Tortenguss.

Schmetterlings-Torte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 3 STUNDEN KÜHLEN
FÜR SPRINGFORM VON 26 cm Ø
150 g Butter
4 Eier (Größe M)
150 g Zucker
50 g Kokosraspel
150 g Mehl
FÜR DIE FÜLLUNG
250 g Erdbeeren, Zitronensaft
1 EL Erdbeer-Konfitüre
6 Blatt weiße Gelatine
125 g Schlagsahne
500 g Magerquark
3 EL Puderzucker
250 g Mascarpone
FÜR DIE VERZIERUNG
100 g Marzipan-Rohmasse
100 g Puderzucker
gelbe Lebensmittelfarbe
4 Erdbeeren
500 g Schlagsahne
dünne Limettenschalenstreifen
AUSSERDEM
Backpapier

- Elektro-Ofen auf 150 Grad heizen. Butter schmelzen. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, 2 EL Zucker und Kokosraspel unterheben. Eigelbe mit übrigem Zucker schaumig rühren. Mehl unterrühren. Erst die Eiweißmasse, dann die Butter unterziehen.
- Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, Masse einfüllen und im Ofen (Gas: Stufe 1) etwa 45 Minuten backen.
- Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden, mit Zitronensaft und Konfitüre mischen und fein pürieren.
- Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen. Quark, Puderzucker und Mascarpone glatt rühren, mit etwas Zitronensaft abschmecken. Sahne unterziehen. Gelatine bei milder Hitze auflösen, unterziehen. Masse halbieren. Unter eine Hälfte das Erdbeermus mischen.
- Kuchen zweimal waagerecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Erdbeercreme einfüllen. Mittleren Boden auflegen. Weiße Creme einfüllen, mit dem oberen Boden belegen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.
- Für die Dekoration Marzipan mit Puderzucker und ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe glatt kneten. Zwischen Klarsichtfolie 2 mm dünn ausrollen und Herzen ausstechen. Erdbeeren putzen, waschen, längs in 1/2 cm dicke Spalten schneiden.
- Sahne steif schlagen, auf die ganze Torte auftragen. Herzen, Erdbeeren und Limettenschalenstreifen zu Schmetterlingen geformt auf die Sahne setzen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	585 kcal/ 2460 kJ

Waldmeister-Sekt-Torte

BITTE BACHTEN: TORTE MUSS 4 STUNDEN KÜHLEN

FÜR SPRINGFORM VON 24 cm Ø
2 Eier (Größe M), 50 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 EL Speisestärke
40 g Mehl, Salz

FÜR DIE FÜLLUNG
300 g TK-Himbeeren
750 ml trockener Sekt
2 cl Waldmeistersirup
80 g Speisestärke
180 g Zucker, 200 g Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif
1-2 TL Sofort-Gelatine-Pulver

FÜR DIE VERZIERUNG
1/2 Beutel Götterspeise (Waldmeistergeschmack), Apfelsaft und Zucker nach Packungsangabe
200 g Schlagsahne

AUSSERDEM
Backpapier
Minzeblättchen

- Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Eier trennen. Eiweiße mit 1 EL Zucker steif schlagen. Eigelbe mit übrigem Zucker, Vanillezucker und der Zitronenschale schaumig rühren. Mehl mit 1 Prise Salz und Speisestärke sieben, unter die Masse ziehen.
- Boden der Form mit Backpapier auslegen. Masse einfüllen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) 20-30 Minuten backen.
- Himbeeren auftauen lassen, gut trockentupfen. Sekt mit Waldmeistersirup mischen und in einen Topf geben. Stärke und Zucker mischen, einrühren, aufkochen und erkalten lassen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben.
- Einen Tortenring um den Biskuit legen. Himbeeren darauf verteilen, 12 Beeren beiseite legen. Die Sofort-Gelatine darüber streuen. Die Creme einfüllen und die Torte mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- Götterspeise nach Packungsangabe mit Apfelsaft und Zucker zubereiten. Dünn auf die Torte auftragen. 1 Stunde kalt stellen, bis die Gelatine fest geworden ist.
- Sahne steif schlagen. Torte mit kleinen Tupfen, Beeren und Minzeblättchen garnieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	300 kcal/ 1260 kJ

Variationen

- Wer Waldmeistergeschmack nicht mag, nimmt Himbeersirup und rote Götterspeise.
- Das funktioniert auch mit Aprikosen, Mandarinen aus der Dose, Erdbeeren und Kirschen. Dabei kann man mit der Götterspeise (rot oder gelb) variieren.

Sachertorte

FÜR SPRINGFORM VON 22 cm Ø
120 g Zartbitter-Kuvertüre
100 g Butter
110 g Puderzucker
5 Eigelbe (Eier: Größe M)
Mark von 1/2 Vanilleschote
4 Eiweiße (Eier: Größe M)
50 g Mehl
120 g gemahlene Mandeln
FÜR DIE GLASUR
200 g Aprikosenkonfitüre
300 g Zucker
100 g Zartbitter-Kuvertüre
60 g Kakaopulver
AUSSERDEM
Butter und Brösel für die Form

- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Nur den Boden der Form fetten und mit Bröseln ausstreuen.
- Kuvertüre über warmem Wasserbad schmelzen, warm halten (etwa 40 Grad). Butter mit 40 g Puderzucker und Eigelben schaumig rühren. Vanillemark und lauwarme Kuvertüre unterrühren. Eiweiße mit restlichem Puderzucker steif schlagen und mit dem gesiebten Mehl und den Mandeln locker unterheben. Teig in die Form füllen, glatt streichen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) 40–50 Minuten backen.
- Ausgekühlten Biskuit einmal durchschneiden. Einen Boden mit der Hälfte der Aprikosenkonfitüre bestreichen, zweiten Boden darauf setzen. Restliche Konfitüre mit 2–3 EL Wasser kurz kochen, durch ein Sieb streichen, gleichmäßig auf die Torte streichen.
- Für die Glasur Zucker, klein geschnittene Kuvertüre und Kakaopulver mit 1/8 l Wasser mischen und aufkochen. Vom Herd nehmen, in eine Schüssel gießen, mit einem Teigschaber ständig in Bewegung halten, bis die Glasur dickflüssig wird. Torte mit der Schokoladenglasur überziehen und trocknen lassen. Nach Belieben mit Schokospänen verzieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	480 kcal/2020 kJ

Rehrücken

FÜR 1 REHRÜCKEN-FORM
4 Eier (Größe M), 100 g Zucker
1 Prise Salz, 75 g Speisestärke
1 TL Backpulver
75 g geriebene Mandeln
100 g geriebene Zartbitter-Kuvertüre, 1 TL Kakaopulver
100 g Butter oder Margarine
FÜR DIE GLASUR
80 g Schlagsahne
5 EL Butter, 1 Prise Salz
250 g Kakaopulver
300 g Zucker, Vanille-Essenz (in Feinkostläden; ersatzweise Vanillearoma), 125 g Mandelstifte
AUSSERDEM
Fett für die Form

- Elektro-Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Form einfetten.
- Eier schaumig rühren. Zucker mit Salz mischen und nach und nach einrieseln lassen. Masse so lange rühren, bis sie cremig und glänzend ist.
- Speisestärke mit Backpulver mischen, auf die Masse sieben und unterrühren. Mandeln, Kuvertüre, Kakaopulver und Fett zugeben und ebenfalls unterrühren.
- Teig in die Form füllen und im Ofen auf der unteren Schiene (Gas: Stufe 2) 40-50 Minuten backen.
- Rehrücken herausnehmen, in der Form etwa 5 Minuten abkühlen lassen, auf einen Rost setzen.
- Für die Glasur Sahne, Butter, Salz, Kakao und Zucker bei kleiner Hitze unter Rühren etwa 5 Minuten kochen. Vom Herd nehmen, mit Vanille-Essenz abschmecken, abkühlen lassen.
- Die Mandelstifte in Reihen mit etwa 3 cm Abstand in den Rehrücken stecken. Die Glasur gleichmäßig über den abgekühlten Kuchen gießen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	625 kcal/2625 kJ

Beerentorte mit weißer Schokocreme

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 2 STUNDEN KÜHLEN

FÜR SPRINGFORM VON 26 cm Ø
- *50 g Zartbitter-Kuvertüre*
- *3 Eier (Größe M), 125 g Zucker*
- *50 g Mehl, 1/4 TL Backpulver*

FÜR DIE MOUSSE
- *150 g weiße Kuvertüre*
- *4 Blatt weiße Gelatine*
- *2 Eier (Größe M), 200 g Sahnequark, 200 g Schlagsahne*

FÜR DEN BELAG
- *600 g gemischte Beeren oder 1 kg Aprikosen*
- *1 Päckchen weißer Tortenguss*
- *1/8 l Johannisbeernektar*

AUSSERDEM
- *Fett für die Form*

● Eine Springform (26 cm Ø) fetten. Den Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.

● Zartbitter-Kuvertüre in einer Schüssel im warmen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Zucker nach und nach unterrühren. Eigelbe mit Kuvertüre vermischen, unter die Eiweiß-Masse rühren. Mehl und Backpulver unterheben. Masse in die Form füllen, im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 30 Minuten backen. Biskuit auskühlen lassen.

● Inzwischen für die Mousse weiße Kuvertüre in Stücke brechen, in einer Schüssel im warmen Wasserbad schmelzen. Gelatine nach Packungsangabe einweichen und auflösen. Eier in einer Schüssel im warmen Wasserbad schaumig rühren. Kuvertüre und Gelatine einrühren. Quark untermischen. Etwas abkühlen lassen.

● Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Schokocreme heben.

● Biskuitboden mit einem Tortenring umschließen. Schokocreme darauf geben und glatt streichen. 2 Stunden zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.

● Beeren waschen und verlesen. Oder Aprikosen brühen, häuten und in Schnitze schneiden. Torte damit belegen. Guss mit 1/8 l Wasser und Nektar nach Packungsangabe zubereiten und dünn über die Früchte ziehen. Erstarren lassen. Tortenring entfernen und die Torte bis zum Servieren kühl stellen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	300 kcal/1260 kJ

Espresso-Torte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 2 STUNDEN KÜHLEN
FÜR SPRINGFORM VON 20 cm Ø
FÜR DIE KAFFEE-CREME
250 g Crème double
60 g Espresso-oder Kaffeebohnen
Mark von 1 Vanilleschote
200 g Schlagsahne
150 g weiße Kuvertüre
1 Päckchen Sahnesteif
FÜR DEN MÜRBETEIG
100 g Mehl, 30 g Zucker
1 Eiweiß (Ei: Größe M)
50 g Butter
FÜR DEN BISKUIT
2 Eier (Größe M), Salz
50 g Zucker
20 g Speisestärke
40 g Mehl
2 Msp. Backpulver
AUSSERDEM
Fett, Backpapier, 6 EL Orangenmarmelade, 7 cl Orangenlikör,
50 g Mandelblättchen,
kandierte Orangenscheiben

- Crème double mit Kaffeebohnen verrühren, über Nacht ziehen lassen.
- Vanillemark mit Sahne und Kuvertüre erhitzen, bis diese geschmolzen ist. Über Nacht kalt stellen.
- Für den Mürbeteig die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln, 30 Minuten kalt stellen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Boden der gefetteten Form mit Mürbeteig auslegen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Ofen eingeschaltet lassen.
- Für den Biskuit die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit Zucker und 2 EL warmem Wasser aufschlagen. Eischnee und Stärke-Mehl-Backpulver-Mischung unter die Eigelb-Masse heben.
- Form mit Backpapier auslegen, Teig hineinfüllen, im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 30 Minuten backen. Herausnehmen, Papier abziehen, waagerecht halbieren.
- Crème double durch ein Sieb streichen. Crème double mit Sahnesteif und Schoko-Sahne getrennt steif schlagen. Dann beides mischen.
- Die Hälfte der Marmelade erwärmen, auf den Mürbeteig streichen. 1 Biskuitboden darauf legen. Mit 4 cl Likör beträufeln. Tortenring herumlegen. Die Hälfte der Kaffee-Creme darauf streichen. Zweiten Boden darauf legen, mit übrigem Likör beträufeln, mit restlicher Creme bestreichen. 2 Stunden kalt stellen. Tortenring entfernen.
- Mandeln rösten, abkühlen. Übrige Marmelade erwärmen, auf Tortenrand bestreichen, mit Mandeln bestreuen. Mit Orangenscheiben verzieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	555 kcal/2330 kJ

Ananas-Mandel-Torte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 3 STUNDEN KÜHLEN
FÜR SPRINGFORM VON 26 cm Ø
75 g geschälte, gemahlene Mandeln, 4 Eier, 1 Prise Salz
80 g Zucker, 2 EL Speisestärke
1/2 TL abgeriebeneZitronenschale
3 EL Mehl, 1/4 TL Backpulver
FÜR DIE ANANASCREME
2 reife Ananas (1,5 kg), 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker
8 Blatt weiße Gelatine
500 g Quark (20 % Fett i.Tr.)
5 EL Rum (weiß oder braun, 40%ig)
500 g Schlagsahne
FÜR DIE DEKORATION
2 EL Mandelblättchen
1 Zweig Zitronenmelisse
AUSSERDEM
Fett und Mehl für die Form

- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Nur den Boden der Form fetten und mit Mehl bestäuben.
- Mandeln anrösten. Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Eigelbe mit Zucker, Zitronenschale und 3 EL lauwarmem Wasser cremig rühren. Eischnee auf die Eigelb-Masse setzen. Mehl, Speisestärke, Backpulver mischen, darüber sieben. Mandeln zufügen und alles vorsichtig mischen.
- Teig in Form füllen, im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 30 Minuten backen. Auf Kuchengitter auskühlen lassen.
- Ananas schälen, vierteln, die holzigen Strünke herausschneiden. Viertel quer in 1 cm dicke Stücke schneiden. In einem Topf mit Zucker und Vanillezucker 30 Minuten ziehen lassen. Kurz aufkochen, in ein Sieb schütten, Saft auffangen. Den aufgefangenen Saft sirupartig einkochen lassen.
- Biskuit zweimal quer durchschneiden, so dass 3 Böden entstehen.
- Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. 12 Ananasstücke für die Dekoration beiseite legen, Rest klein schneiden. Quark mit Ananassirup und Rum glatt rühren. Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen, unter die Quarkmasse rühren, im Kühlschrank 15 Minuten angelieren lassen. Sahne steif schlagen, unterheben. Von der Creme 1/4 beiseite stellen, unter die übrige Creme die Ananasstückchen mengen.
- Auf 1 Boden die Hälfte der Creme verteilen. Mittleren Boden darauf legen, mit Creme bestreichen. Darauf oberen Boden setzen, leicht andrücken. Creme ohne Ananasstücke auf die Torte streichen. Mit übriger Ananas garnieren. 3 Stunden kühlen.
- Mandeln rösten, abkühlen lassen. Den Tortenrand damit dekorieren. Torte mit Zitronenmelisse verzieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	2 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	300 kcal/1260 kJ

Apfel-Biskuit-Kuchen

BITTE BEACHTEN: KUCHEN MUSS 2 STUNDEN KÜHLEN
FÜR SPRINGFORM VON 26 cm Ø
3 Eier (Größe M), 90 g Zucker
90 g Mehl
FÜR DEN BELAG
750 g säuerliche Äpfel
1 Pck. Puddingpulver
450 ml Apfelsaft, 50 g Zucker
200 g Schlagsahne
100 g Magerquark
30 g Puderzucker
etwa 50 g Zartbitter-Kuvertüre
AUSSERDEM: Backpapier

- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.
- Eier mit Zucker etwa 5 Minuten cremig schlagen. Mehl unterheben. Masse in die Form geben. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten backen.
- Äpfel waschen, schälen, vierteln, putzen. Apfelviertel quer in dünne Scheiben schneiden.
- Puddingpulver mit 5 EL Apfelsaft verrühren. Restlichen Apfelsaft mit Zucker aufkochen lassen, angerührtes Puddingpulver einrühren. Äpfel unterheben, 2 Minuten ziehen lassen. Vom Herd nehmen.
- Springformrand vom Biskuit lösen, Backpapier abziehen. Biskuit mit einem Tortenring umschließen, Apfelmasse darauf verteilen. 2 Stunden kalt stellen.
- Sahne steif schlagen. Quark mit Puderzucker verrühren. Die Sahne unterziehen. Creme wolkenartig auf dem Kuchen verteilen oder als Gitter darauf spritzen. Von der Kuvertüre mit dem Sparschäler Späne abziehen, den Kuchen damit verzieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	35 Minuten
Backzeit:	15 Minuten
Pro Stück:	240 kcal/1010 kJ

Deko-Variationen und Tricks

Auch die feinste Torte schmeckt noch mal so gut, wenn sie hübsc

1 Torte überziehen
Mittels einer Palette die Kuvertüre auf der Tortenoberfläche verstreichen.

2 Stücke markieren
Tortenstücke auf der fast erkalteten Kuvertüre ca. 1 mm tief einschneiden.

3 Torte anschneiden
Jetzt läßt sich jedes einzelne Stück schneiden, ohne die Glasur zu „sprengen".

Schokolade schmelzen

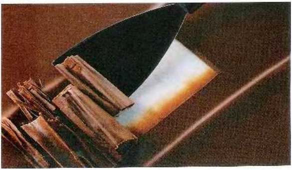
Starke Hitze macht Kuvertüre grau und stumpf, daher beim Schmelzen behutsam vorgehen: Metallschüssel in einen Topf mit warmem Wasser setzen, klein geschnittene Kuvertüre hineingeben und unter Rühren langsam zum Schmelzen bringen. Schüssel vom Topf nehmen, weiter rühren, bis die Kuvertüre abgekühlt und dickflüssig ist.

Schokotorte verzieren

Für unser Tortenmuster brauchen Sie eine kleine Spritztüte aus Pergamentpapier (im Handel), in die Sie grün eingefärbte Puderzuckerglasur füllen. Spritzen Sie dünne Linien als Blütenstengel auf die Torte und setzen Sie an das jeweilige Ende kleine Zuckerblüten (Fertigprodukt).

Zart und fein: Schoko-Locken

Aus einfachen Torten können Sie wahre Prachtstücke machen. So geht's: Geschmolzene Kuvertüre auf einem Marmorbrett ausgießen und gleichmäßig dünn verstreichen. Kurz bevor die Masse ganz erstarrt ist, mit einem Spatel vorsichtig papierdünne Röllchen abschaben und beliebig auf der Torte verteilen.



ür

ekoriert

Biskuit-Torten

ist – und das ist ganz einfach

Sahne-Zopfmuster
Spritzbeutel in Zick-zack-Bewegungen über die Torte führen.

Sahne-Sterne
Spritzbeutel punktuell nur kurz drücken, und hochziehen.

Sahne-Spiralen
Spritzbeutel ohne abzusetzen in fortlaufenden Kreis-Bewegungen führen.

Puder-zucker-Glasur

250 g Puderzucker sorgfältig durchsieben, mit 2-3 EL Wasser glatt rühren. Anschließend kann man sie mit Lebensmittelfarbe (Fertigprodukt) färben und wie hier Petit fours (kleine Biskuitschnitten) damit glasieren.

Aber bitte mit Sahne

Sie ist die einfachste und beliebteste Füllung oder Garnierung für Torten. Damit sie nach dem Schlagen ihren Stand behält, müssen alle verwendeten Geräte wie Schüssel und Schneebesen gekühlt sein. Sahne wird in flüssigem Zustand gezuckert (30-40 g auf 150 g Sahne). Zuerst mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe aufschlagen, dann mit dem Schneebesen fertigschlagen. Nur so kann man die gewünschte Konsistenz genau feststellen. Wer will, kann natürlich auch „Sahnesteif" (Fertigprodukt) verwenden.

Schnelle Torten-Garnierung mit Fruchtcreme

1 **Spiral-Muster** Die Torte mit der Sahne rund herum einstreichen und glätten.

2 Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle mit der Fruchtcreme füllen und in der Mitte der Torte ansetzen.

3 Spritzbeutel ohne abzusetzen in einer gleichmäßigen Spiralbewegung führen.

4 Mithilfe eines Holzstäbchens von der Mitte aus in gleichen Abständen gerade Linien nach außen führen.

Würziger Gugelhupf

Rezept siehe folgende Seite

Hefeteig
aromatisch & vielseitig

Ob als Boden für Obstkuchen vom Blech, als Gugelhupf mit Nüssen und Rosinen oder als Plundergebäck mit unterschiedlichen Füllungen – Hefeteig macht immer eine gute Figur

Würziger Gugelhupf

FÜR GUGELHUPF-FORM (2 1/2 l)
100 g Rosinen
8 EL Orangenlikör
30 g Hefe, Zucker
100 ml Milch
500 g Mehl, 1 TL Backpulver
1/2 TL gem. Muskatblüte (Macis)
1/2 TL Bourbon-Vanille
abger. Schale von je 1 unbehandelten Orange und Zitrone
2 Eier und 3 Eigelbe (Größe M)
200 g weiche Butter
100 g Zucker, Salz
100 g Mandelblättchen
FÜR DEN LÄUTERZUCKER
100 g Zucker, 1 Sternanis
2 Gewürznelken
AUSSERDEM
Fett für die Form

- Rosinen in Orangenlikör einweichen. Hefe mit 1 Prise Zucker in lauwarmer Milch auflösen. Mehl in einer Schüssel mit Backpulver, Macis und Vanille mischen. Mulde ins Mehl drücken, Hefemilch hineingießen. Mit etwas Mehl vermischen, 30 Minuten gehen lassen. Rosinen abgießen, Likör auffangen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Übrige Teigzutaten (von den Mandeln nur 50 g) und Rosinen mit dem Vorteig zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- Form einfetten, übrige Mandeln einstreuen. Teig erneut durchkneten, einfüllen, 30 Minuten gehen lassen.
- Gugelhupf im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 1 Stunde backen.
- Zutaten für den Läuterzucker mit 100 ml Wasser aufkochen. Beiseite stellen, 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen, Likör untermischen.
- Den Gugelhupf aus der Form stürzen, abkühlen, mit Läuterzucker bestreichen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	480 kcal/2020 kJ

Mandel-Butterkuchen

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
1 Würfel Hefe (42 g)
225 ml Milch
200 g Zucker, Salz
270 g Butter
2 Päckchen Vanillezucker
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
150 g gehobelte Mandeln
AUSSERDEM
Fett für die Form
Mehl zum Arbeiten

- Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und Hefe hineinbröckeln. Mit 4 EL lauwarmer Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand einen Vorteig rühren. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
- 70 g Butter würfeln, mit übriger Milch, 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz und der Zitronenschale unter den Teig kneten. So lange kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Weitere 40 Minuten gehen lassen.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Backblech einfetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, das Blech damit auslegen und mindestens 30 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. In gleichmäßigen Abständen mit einem Kochlöffelstiel Vertiefungen in den Teig drücken.
- Restliche Butter würfeln und in die Vertiefungen drücken. Mandeln auf der Oberfläche verteilen. Übrigen Zucker und Vanillezucker mischen und darüberstreuen. Den Butterkuchen im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 25 Minuten backen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	2 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	220 kcal/920 kJ

Ananas-Gugelhupf

FÜR GUGELHUPF-FORM (2 1/2 l)
500 g Mehl
2 Päckchen Trockenhefe
1/4 l Milch
100 g Zucker
125 g kalte Butter, Salz
3 Eigelbe (Eier: Größe M)
Saft und abgeriebene Schale
von 1 unbehandelten Zitrone
100 g in Sirup eingelegter
Ingwer (Glas)
100 g kandierte Ananas
100g kandierte Papaya
AUSSERDEM
Fett für die Form
200 g Puderzucker
etwas Grenadinesirup
2 EL weißer Rum

- Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineingeben, mit 4 EL lauwarmer Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand einen Vorteig rühren. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
- Butter würfeln und mit übriger Milch, Zucker, 1 Prise Salz, Eigelben, Zitronenschale und 3 EL Ingwersirup verrühren und unter den Teig kneten. Weitere 40 Minuten gehen lassen. Ingwer fein hacken, Ananas und Papaya klein würfeln und jeweils 1 EL davon beiseite legen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Gugelhupfform einfetten. Die gewürfelten Früchte unter den Teig kneten und in die Form geben. Etwa 20 Minuten gehen lassen.
- Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 1 Stunde backen. Auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.
- Puderzucker mit Zitronensaft, Grenadinesirup und Rum glatt rühren. Gugelhupf damit überziehen. Ananas- und Papayawürfel obenauf streuen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 3/4 Stunden
Backzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	270 kcal/1130 kJ

Rosenkuchen

FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 cm Ø	
500 g Mehl	
1 Würfel Hefe (42 g)	
1/4 l Milch, 100 g Zucker	
100 g Butter, Salz	
abgeriebene Schale von	
1 unbehandelten Zitrone	
150 g getrocknete Aprikosen	
100 ml Aprikosenlikör	
4 Eiweiße	
100 g Marzipan-Rohmasse	
50 g Pistazien	
AUSSERDEM	
Fett für die Form	
4 EL Aprikosenkonfitüre	
50 g gehackte Pistazien	

- Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit 4 EL lauwarmer Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
- Danach die in Stücke geschnittene Butter, übrige Milch, Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale unterkneten. Weitere 40 Minuten gehen lassen.
- Aprikosen klein würfeln. Im Likör 30 Minuten marinieren. Marzipan raffeln. Eiweiße steif schlagen. Mit Aprikosen, Likör und Marzipan verrühren.
- Den Teig kneten und zu einem 1/2 cm dünnen Rechteck ausrollen. Mit der Masse bestreichen und mit Pistazien bestreuen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen und in 14 Scheiben von etwa 4 cm Dicke schneiden. Diese Scheiben mit der Schnittfläche nach oben kreisförmig in die gefettete Springform setzen. 20 Minuten gehen lassen, zwischenzeitlich Elektro-Ofen auf 200 Grad heizen.
- Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 40 Minuten backen. Konfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und den Kuchen damit bepinseln. Den Rand mit Pistazien bestreuen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	2 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	430 kcal/1800 kJ

Variationen

- Eine italienische Variante des Rosenkuchens: Der Teig bleibt derselbe, allerdings ersetzen Sie die getrockneten Aprikosen durch Orangeat und Zitronat. Auf Aprikosenlikör wird ganz verzichtet und statt der Aprikosenkonfitüre nehmen Sie Orangenmarmelade.
- Oder Sie verwenden Rosinen statt Aprikosen und bestreuen den Teig in der Form mit einer Mischung aus 4 EL Zucker, 1/2 TL Zimt und 2 EL geriebenen Mandeln. Pistazien und Aprikosenkonfitüre weglassen.

Apfel-Käse-Kuchen

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
- 350 g Mehl, 1 Prise Salz
- 1/2 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale, 40 g Zucker
- 175 ml lauwarme Milch
- 75 g flüssige Butter
- 1 EL Quark (20 % Fett i.Tr.)

FÜR DEN BELAG
- 1 kg Quark (20 % Fett i.Tr.)
- 2 Pck. Vanille-Puddingpulver
- 100 g Zucker, 5 Eier (Größe M)
- Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 1 Packung Mohnback
- 1 1/2-2 kg kleine Äpfel
- 3 EL flüssige Butter

AUSSERDEM
- Fett für das Blech
- Mehl zum Arbeiten

Info

Hefeteig lässt sich sehr gut einfrieren: Nach zweimaligem Gehen den Teig nochmals durchkneten, portionieren und in Beuteln verpackt – maximal 2 Monte – tiefkühlen. Vor dem Weiterverwenden im Kühlschrank auftauen lassen, nochmals gehen lassen, dann wie gewohnt belegen und backen.

- Blech einfetten. Mehl, Hefe, Salz und Zitronenschale mischen. Zucker, Milch, Butter, und Quark hinzufügen, alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
- Quark, Puddingpulver, Zucker, Eier und Zitronenschale verrühren. Masse halbieren. Unter eine Hälfte die fertige Mohnmischung rühren, mit Zitronensaft abschmecken.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und auf das Blech legen. Quark- und Mohnmasse abwechselnd auf den Teig geben und ineinander ziehen, so dass eine Marmorierung entsteht.
- Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Die runden Seiten gitterförmig einschneiden. Mit der Wölbung nach oben in die Quarkmasse setzen und mit flüssiger Butter bestreichen. Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) 45-50 Minuten backen.

Aufwand:	*
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	400 kcal/1680 kJ

Aprikosen-Mohn-Kuchen

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
500 g Mehl, 2 EL Zucker
1 Würfel Hefe (42 g)
150 ml Milch, 100 g Butter
2 Eier (Größe M)
2 Pck. Vanillezucker, Salz
FÜR DEN BELAG
2 Päckchen Mohnback
2 EL Marillenlikör
100 g Sultaninen
100 g Butter, 4 Eier (Größe M)
750 g Quark (20 % Fett i.Tr.)
250 ml Kefir, 250 g Zucker
2 Pck. Vanille-Puddingpulver
(für je 500 ml Flüssigkeit)
Saft und Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone
2 Dosen Aprikosen-Hälften
(Abtropfgewicht: à 500 g)
AUSSERDEM
Fett für das Blech, Mehl zum Arbeiten, Puderzucker

- Mehl in eine Schüssel geben, Mulde eindrücken, 1 TL Zucker und die zerbröckelte Hefe mit etwas lauwarmer Milch verrühren, in die Mulde gießen. Mit Mehl bestäuben, 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Übrigen Zucker, Butter, Eier, Milch, Vanillezucker und 1 Prise Salz unterkneten. Teig erneut gehen lassen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Mohnback mit Likör und Sultaninen mischen. Butter schmelzen, abkühlen lassen. Eier trennen. Quark mit Kefir, Zucker, Butter, Puddingpulver, Eigelben, Zitronensaft und -schale glatt rühren. Aprikosen abgießen, abtropfen lassen.
- Backblech fetten. Hefeteig ausrollen, Blech damit auskleiden. Mohncreme darauf verteilen. Aprikosen darauf setzen. Eiweiße steif schlagen, unter die Quarkcreme ziehen und auf die Früchte streichen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) 1 Stunde backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	395 kcal/1660 kJ

Käse-Mohn-Kuchen

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
400 g Mehl, 50 g Butter
50 g Zucker, 1/2 Würfel Hefe
200 ml lauwarme Milch, Salz
FÜR DIE MOHN-MASSE
1/2 l Milch, 1 EL Honig
350 g Mohn (Reformhaus, fein mahlen lassen), 100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Marzipan-Rohmasse
FÜR DIE QUARK-MASSE
4 Eigelbe und 7 Eiweiße
(Größe M), 100 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
350 g Quark (20 % Fett i.Tr.)
140 g Speisestärke, 450 ml Milch
AUSSERDEM
Fett für das Blech
Mehl zum Arbeiten

- Mehl, Butter, Zucker, Salz in eine Schüssel geben. Hefe in Milch auflösen, mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Milch mit Honig zum Kochen bringen. Mohn, Zucker und Vanillezucker dazugeben, einmal aufkochen, von der Kochstelle ziehen und kurz ausquellen lassen. Marzipan hacken, unter die Masse heben und mit dem Handrührgerät glatt rühren.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Blech fetten. Teig in Blechgröße ausrollen, aufs Blech legen, Teigränder hochziehen. An den Teigrand einen 3 cm breiten Alustreifen setzen.
- Abgekühlte Mohn-Masse auf dem Teigboden verteilen. Eigelbe, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Quark, Stärke und Milch unterrühren. Eiweiße steif schlagen, unterheben. Auf die Mohn-Masse streichen.
- Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 45 Minuten backen. Kuchen bei leicht geöffneter Ofentüre auskühlen lassen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	2 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	430 kcal/1800 kJ

Stachelbeer-Streuselkuchen

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
350 g Mehl, Salz
1 Würfel frische Hefe (42 g)
1/8 l lauwarme Milch
60 g Zucker, 150 g Butter
FÜR DEN BELAG
1 kg rote Stachelbeeren oder
2 kg Nektarinen
2 EL Puderzucker
1 unbehandelte Zitrone
3 Eier (Größe M)
150 g Zucker, 750 g Quark
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
FÜR DIE STREUSEL
200 g kalte Butter
150 g Zucker
300 g Mehl, 1 Pck. Vanillezucker
AUSSERDEM
Fett für das Blech

- Mehl mit Salz in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, mit 2 EL Milch und 1 TL Zucker verrühren. Etwas Mehl darüber stäuben, zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Mit übrigem Zucker, übriger Milch und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten bis zur doppelten Größe aufgehen lassen.
- Beeren putzen und waschen, mit Puderzucker vermischen. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben, Saft auspressen. Eier mit Zucker, Zitronensaft und -schale, Quark und Puddingpulver verrühren.
- Für die Streusel Mehl mit Butterflöckchen, Zucker und Vanillezucker verkneten.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Blech fetten, Teig darauf ausrollen. Quark-Masse aufstreichen. Stachelbeeren darauf verteilen, Streusel darüber streuen.
- Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 45 Minuten backen.

Aufwand:	★ ★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	320 kcal/134 kJ

Zwetschgen-Birnen-Kuchen

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
375 g Mehl, 50 g Zucker
1/2 Würfel frische Hefe (20 g)
1/8 l lauwarme Milch
1 Prise Salz, 1 Pck. Vanillezucker, 50 g Butter
FÜR DIE STREUSEL
200 g Butter, 250 g Mehl
150 g Zucker
FÜR DEN BELAG
750 g Zwetschgen, 100 g Zucker
750 g Birnen, Zitronensaft
4 Eigelbe (Eier: Größe M)
250 g Crème fraîche
3-4 EL Zucker,
150 g Kokosraspel
AUSSERDEM
Fett für das Blech

- Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit 2 EL Milch, 1 TL Zucker verrühren. Etwas Mehl darüber stäuben, zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen. Dann mit übrigen Teigzutaten verkneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- Für die Streusel Butter schmelzen. Mit Mehl und Zucker krümelig kneten. Zugedeckt kalt stellen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Früchte waschen, halbieren, entsteinen bzw. entkernen. Früchte in Spalten teilen, mit Zitronensaft beträufeln.
- Eigelbe mit Zucker schaumig aufschlagen. Crème fraîche und Kokosraspel unterrühren.
- Hefeteig ausrollen. Ein tiefes Backblech oder eine Fettpfanne einfetten, mit dem Teig auslegen. Mit Kokoscreme bestreichen. Obst schachbrettartig in 10 cm großen Quadraten auf die Creme legen. Die Zwischenräume mit Streuseln ausstreuen. Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) ca. 40 Minuten backen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	340 kcal/1430 kJ

Aprikosen-Käsekuchen mit Butterstreuseln

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
300 g Mehl
40 g frische Hefe
90 ml lauwarme Milch
60 g Zucker, Salz
1 Ei (Größe M), 1 EL Butter
1 Päckchen Vanillezucker
FÜR DEN BELAG
1 Dose Aprikosen
(Abtropfgewicht: 480 g)
6 Eier (Größe M), 200 g Butter
1 1/2 kg Magerquark
300 g Zucker
2 Päckchen Sahne-Pudding-pulver (für je 500 ml Flüssigkeit)
2 TL Backpulver
Saft und Schale von
1 unbehandelte Zitrone
100 g Sultaninen
FÜR DIE STREUSEL
250 g Mehl, 150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
120 g Butter
AUSSERDEM
Fett und Mehl für das Blech

● Mehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde eindrücken. Hefe hinein bröckeln und mit 2 EL Milch und 1 TL Zucker verrühren. Etwas Mehl überstäuben, 15 Minuten gehen lassen.

● Übrigen Zucker, 1 Prise Salz, Ei, Butterflöckchen und Vanillezucker unterkneten. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

● Aprikosen abgießen. Eine Fettpfanne oder ein Blech mit hohem Rand einfetten mit Mehl bestäuben. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.

● Eier trennen. Butter schmelzen. Quark mit Eigelben und 150 g Zucker verrühren. Abgekühlte Butter und das mit Backpulver gemischte Puddingpulver unterrühren. Mit Zitronensaft und -schale würzen. Eiweiße mit übrigen Zucker steif schlagen. Eischnee und Sultaninen unterheben.

● Hefeteig auf dem Backblech ausrollen, Rand hochziehen. Quark-Masse darauf verteilen. Aprikosen darauf setzen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 30 Minuten vorbacken.

● Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Butter schmelzen, abkühlen lassen mit, einer Gabel untermischen, bis kleine Streusel entstehen. Noch 1 TL Mehl überstäuben und durchschütteln.

● Streusel zwischen die Aprikosen auf dem Käsekuchen verteilen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) in etwa 25 Minuten fertig backen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	55 Minuten
Pro Stück:	380 kcal/1590 kJ

Tipp

Auch gebackenen Hefekuchen kann man mühelos einfrieren: Übrig gebliebene Stücke einzeln in Plastiktüten verpacken und rasch tiefkühlen. Vor dem Servieren bei Zimmertemperatur etwa 2 Stunden auftauen lassen.

Aprikosen-Mandel-Kuchen

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
500 g Mehl, 1 Würfel Hefe (42 g)
1/4 l Milch, 80 g Zucker
2 Eier, 100 g Butter
1 Prise Salz
FÜR DEN BELAG
1 kg reife, aromatische Aprikosen
50 g Mandelstifte, 2 EL Zucker
AUSSERDEM
Backpapier

● Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken, die Hefe hineinbröckeln und mit etwas lauwarmer Milch, 1 EL Zucker und 3 EL Mehl verrühren. Mit Mehl bestäubt zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.
● Mit Eiern, Butter, restlicher Milch, übrigem Zucker verkneten und zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.
● Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig durchkneten, auf dem Blech ausrollen. 20 Minuten ruhen lassen.
● Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen, mit den Schnittflächen nach oben nebeneinander in den Teig drücken. Mit Mandeln und Zucker bestreuen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 40 Minuten backen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	245 kcal/1030 kJ

Variation

● Mit Baiserhaube wird der Kuchen noch feiner: 3 Eiweiße mit 125 g Zucker steif schlagen, die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Den Kuchen nach 25 Minuten Backzeit aus dem Ofen nehmen und kleine Häubchen oder ein beliebiges Muster aufspritzen. Den Kuchen wieder in den Ofen schieben und in weiteren 15 Minuten fertig backen.

Kirsch-Käsekuchen

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
300 g Mehl, 1 Würfel Hefe (42 g)
100 ml lauwarme Milch
60 g Zucker, 1 Prise Salz
1 Ei (Größe M), 2 EL Butter
1 Päckchen Vanillezucker

FÜR DEN BELAG
2 Gläser Sauerkirschen (à 350 g)
6 Eier (Größe M), 250 g Zucker
500 g Mascarpone
1 1/4 kg Magerquark
2 Pck. Grieß-Puddingpulver (für je 500 ml Flüssigkeit)
2 EL Kakaopulver

AUSSERDEM
Fett und Mehl für das Blech
Puderzucker

- Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde ins Mehl drücken. Hefe hineinbröckeln, mit 2 EL Milch und 1 TL Zucker verrühren. Etwas Mehl überstäuben, 15 Minuten gehen lassen. Übrigen Zucker, restliche Milch, Salz, Ei, Butter und Vanillezucker unterkneten. Teig an warmem Ort gehen lassen, bis er doppelt so groß ist.
- Kirschen abtropfen lassen. Eier trennen. Eigelbe mit 150 g Zucker und Mascarpone aufschlagen. Quark und Puddingpulver unterrühren. Eiweiße steif schlagen, übrigen Zucker zugeben und etwa 4 Minuten weiterschlagen, unter die Käse-Masse heben.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Etwa 1/3 der Masse abnehmen, den Kakao untermischen. Kirschen unter die helle Masse heben. Ein tiefes Blech fetten, mit Mehl bestäuben. Hefeteig auf dem Backblech ausrollen, Ränder hochziehen. Die dunkle Käse-Masse auf dem Teig verteilen. Helle Käse-Masse darüber streichen. Mit einer Gabel marmorieren.
- Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 50 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	325 kcal/1370 kJ

Kirschkuchen mit Sauerrahmguss

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
400 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
50 g Zucker
200 ml lauwarme Milch
1 Ei (Größe M), 50 g Butter

FÜR DEN BELAG
1 1/2 kg Sauerkirschen
150 g Marzipan-Rohmasse
2 EL Puderzucker

FÜR DEN GUSS
4 Eier (Größe M), 50 g Zucker
450 g saure Sahne

AUSSERDEM
Fett und Mehl fürs Blech
Puderzucker zum Bestäuben

- Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde ins Mehl drücken. Hefe hineinbröseln, mit 1 EL Zucker bestreuen. Mit etwas Milch verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.
- Übrigen Zucker, Ei, übrige Milch und Butter zum Vorteig geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- Kirschen waschen und entsteinen. Marzipan-Rohmasse grob zerteilen, Puderzucker darüber sieben und das Marzipan fein würfeln. Backblech fetten, mit Mehl bestäuben. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf dem Blech ausrollen, mit Marzipan bestreuen, die Kirschen darauf verteilen.
- Für den Guss die Eier trennen. Die Eigelbe mit Zucker so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die saure Sahne unterrühren. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Guss auf den Kirschen verteilen.
- Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 45 Minuten backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	210 kcal/880 kJ

Zwetschgen-Nuss-Pie

FÜR 1 PIEFORM VON 30 cm Ø
250 g Mehl
20 g frische Hefe
1/8 l lauwarme Milch
30 g Zucker
1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz, 70 g weiche Butter
FÜR DEN BELAG
1 1/4 kg Zwetschgen
150 g gemahlene Haselnüsse
50 g Löffelbiskuits oder Zwieback
2 Eier (Größe M), 60 g Zucker
1/4 TL gemahlener Zimt
nach Belieben 2 cl Zwetschgen-Schnaps
50 g Haselnussblättchen
AUSSERDEM
Fett für das Blech
Mehl zum Arbeiten

- Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, mit 2 EL Milch und 1 TL Zucker verrühren. Etwas Mehl darüber stäuben, zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
- Zitronenschale mit Salz, übrigem Zucker, übriger Milch und der Butter zum Vorteig geben. Alles zu einem Teig verkneten. Mit Mehl bestäuben und 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
- Zwetschgen waschen, längs einschneiden, Steine herauslösen. Die Hälften nochmals längs einschneiden. Gemahlene Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle fein zerbröseln.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Pie-Form einfetten. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Die Form damit auskleiden.
- Die Eier trennen und die Eiweiße mit Zucker steif schlagen. Eigelbe mit Zimt und Biskuitbröseln verrühren, unter die Eischnee-Masse ziehen. Die Haselnüsse unterheben und nach Belieben mit Zwetschgen-Schnaps aromatisieren. Die Nuss-Masse in die Form füllen. Zwetschgen dachziegelartig dicht an dicht nebeneinander setzen. Nussblättchen darüber streuen.
- Pie im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 40 Minuten backen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	350 kcal/1470 kJ

Variationen

- Fruchtwechsel: Belegen Sie den Kuchen mit Äpfeln, Aprikosen oder Birnen.
- Sie können die Nussmasse ebenso gut auch auf die Pflaumen geben und bekommen so eine Knusperkruste.

Zwetschgen-Quark-Teilchen

Für 16 Stück
250 g Mehl, 20 g frische Hefe
40 g Zucker
1/8 l Milch
40 g Butter
1 Prise Salz
1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Ei (Größe S)
FÜR DEN BELAG
600 g Zwetschgen
1 Ei
100 g Sahnequark
2 EL Crème fraîche
50 g Zucker
2 EL Aprikosenkonfitüre
AUSSERDEM
Fett für die Bleche

- Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung eindrücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit dem Zucker und lauwarmer Milch verrühren. Zugedeckt 14 Minuten gehen lassen.
- Butter zerlassen, mit übriger Milch, Salz, Zitronenschale und dem Ei vermengen. Zum Vorteig geben, alles verkneten. Zugedeckt gehen lassen, bis sich die Teigmenge verdoppelt hat. Nochmals kräftig durchkneten und weitere 15 Minuten gehen lassen.
- Inzwischen 2 Backbleche fetten. Zwetschgen waschen, entsteinen und in schmale Spalten schneiden. Das Ei trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Quark, Crème fraîche und Zucker verrühren, Eischnee unterziehen.
- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Den Teig 1/2 cm dick ausrollen und Kreise von etwa 8 cm Ø ausstechen. Die Mitte flach drücken, die Ränder etwas hochbiegen. Quark-Masse in die Teilchen füllen, darauf die Zwetschgenspalten legen. Teilchen auf die Bleche setzen, nacheinander im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 15 Minuten backen.
- Die Konfitüre erhitzen und durch ein Sieb streichen, dann die noch heißen Zwetschgen damit bepinseln.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	245 kcal/1030 kJ

Variationen

- Auch hier lassen sich verschiedene Früchte wie Aprikosen, Pfirsiche oder Kirschen verwenden.
- Heben Sie unter die Quarkmasse gehackte Pistazien und süßen Sie die Mischung mit Vanillezucker.

Rhabarberkuchen mit Schmand

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
200 g Mehl
20 g frische Hefe
50 ml lauwarme Milch
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei, 40 g weiche Butter
FÜR DEN BELAG
1 kg Rhabarber
2 TL Zimt
4 EL Zucker, 30 g Ingwer
400 g Schmand
AUSSERDEM
Fett für das Blech
Mehl zum Arbeiten

- Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln. Mit Milch, 1 EL Zucker und wenig Mehl vom Rand einen Vorteig rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lasen.
- Restlichen Zucker, Salz, Ei und die Butter unter den Vorteig mischen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- Den Rhabarber putzen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. 1 TL Zimt mit 2 EL Zucker mischen. Den Rhabarber damit bestreuen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Blech einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf das Blech legen.
- Rhabarber abtropfen lassen. Ingwer schälen und fein reiben oder ganz fein würfeln. Restlichen Zimt und Zucker mischen. Den Teig mit Rhabarber belegen, mit Zimtzucker und Ingwer bestreuen.
- Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 20 Minuten backen. Schmand daraufgeben und in etwa 10 Minuten fertig backen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	325 kcal/1370kJ

Pflaumenkuchen mit Baisergitter

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
400 g Mehl
40 g frische Hefe
100 ml lauwarme Milch
80 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
80 g Butter

FÜR DEN BELAG
1 1/2-2 kg Pflaumen (oder Zwetschgen)
125 g Zucker
3 Eiweiße
2 Msp. Ingwerpulver

AUSSERDEM
Fett für das Blech
Mehl zum Arbeiten

- Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung eindrücken. Die Hefe hineinbröckeln. Mit Milch, 1 EL Zucker und etwas Mehl verrühren. Den Vorteig 15 Minuten gehen lassen.
- Übrigen Zucker, Salz, Eier und Butter dazugeben, alles gut vermischen und zu einem glatten Teig verkneten. Auf einer bemehlten Fläche durchkneten, zugedeckt gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen. Pflaumen waschen, halbieren oder vierteln, entsteinen.
- Hefeteig auf dem gefetteten Blech dünn ausrollen, mit etwa 40 g Zucker bestreuen und mit den Früchten, die Schnittflächen nach oben, belegen.
- Den Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 20 Minuten backen. Eiweiße mit übrigem Zucker und Ingwerpulver steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit dünner Tülle füllen.
- Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, die Baisermasse gitterförmig aufspritzen, in 10-15 Minuten fertig backen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	245 kcal/1030 kJ

Apfel-Rosenkuchen mit Ingwer

FÜR SPRINGFORM VON 26 cm Ø
500 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
200 ml Milch, 1 Ei (Größe M)
100 g Zucker
100 g Kokoscreme
(Fertigprodukt; ersatzweise
75 g Butter)
FÜR DIE FÜLLUNG
750 g säuerliche Äpfel
2 EL Zitronensaft
50 g Kokosraspel
50 g gehackte Pistazien
40 g in Sirup eingelegter
Ingwer (Glas)
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Fett für die Form
50 g Apfel- oder Quittengelee
Puderzucker zum Bestäuben

- Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit 50 ml lauwarmer Milch und 1 EL Zucker verrühren. Mehl darüber stäuben. 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Übrige Teigzutaten unterkneten und zugedeckt noch 30 Minuten ruhen lassen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Äpfel schälen, grob reiben, sofort mit Zitronensaft, Kokosraspeln und Pistazien mischen. Ingwer würfeln und mit 2 EL Ingwersirup untermischen.
- Teig noch mal durchkneten und auf bemehlter Arbeitsfläche 1/2 cm dick zu einem Rechteck (50 x 40 cm) ausrollen. Füllung darauf verteilen. Teig von der Seite her aufrollen, in 10 Stücke schneiden. Teigstücke mit der Schnittfläche nach oben in die gefettete Springform setzen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 40 Minuten backen.
- Gelee erwärmen, warmen Kuchen damit bepinseln. Abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	350 kcal/1470 kJ

Aprikosen-Küchlein

Für 10 Stück
1 Packung tiefgekühlter
Hefeteig (450 g)
240 g Aprikosenhälften (Dose)
250 g Quark (20% Fett i. Tr.)
1 Ei (Größe M)
1-2 EL Speisestärke
1-2 EL Amaretto (Mandellikör)
100 g Zucker, 50 g Butter
75 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
AUSSERDEM
Backpapier

- Hefeteig auftauen lassen. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Teigplatten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Aprikosen abtropfen lassen und in Achtel schneiden. Quark in einem Küchentuch gut ausdrücken und mit Ei, Speisestärke, Amaretto und 20 g Zucker verrühren. Übrigen Zucker, Fett, Mehl und Mandeln zu Streuseln verkneten.
- Auf die Hefeteig-Quadrate jeweils 2 EL Quarkmasse verteilen, dabei einen 1/2 cm breiten Rand frei lassen. Ecken leicht bis zur Mitte klappen. Aprikosen darauf setzen und die Streusel darüber streuen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 25 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	340 kcal/1430 kJ

Grundrezept Plunderteig

- 125 ml Milch
- 50 g Butter
- 1/2 Würfel Hefe (21 g)
- 2 Eier (Größe M)
- 250 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1/2 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 450 g Tiefkühl-Blätterteig (6 rechteckige Scheiben)
- Mehl zum Arbeiten

● Für den Hefeteig Milch mit Butter erhitzen, bis das Fett geschmolzen ist. Auf Handwärme abkühlen lassen und die zerbröckelte Hefe darin auflösen.

● Eier trennen. Mehl mit Zucker und Zitronenschale mischen. Eigelbe und Hefemischung zum Mehl geben, alles zum glatten Teig kneten. An einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Blätterteigscheiben nebeneinander auftauen lassen. Hefeteig noch mal gut durchkneten.

● 3 Blätterteigplatten auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck zusammenlegen: Die Seiten, die aneinander stoßen, mit wenig Eiweiß bepinseln und anschließend 1 cm überlappend aufeinander legen. Zu einem Rechteck (45x25 cm) ausrollen und mit etwas Eiweiß bestreichen.

● Die Hälfte des Hefeteiges zu einem ebenso großen Rechteck ausrollen, auf den Blätterteig legen und etwas andrücken. Diese doppelte Teigplatte etwa 10 Minuten ruhen lassen, bevor sie – wie in den jeweiligen Rezepten beschrieben – in Stücke geteilt wird. Mit den restlichen Teigen ebenso verfahren.

Gittertasche mit exotischer Füllung

Für 10 Plunderteilchen

- 3 Dosen tropischer Fruchtcocktail (Abtropfgewicht: à 250 g)
- 2 Orangen (1 unbehandelt)
- 400 g Marzipan-Rohmasse
- 2 EL Puderzucker
- 1 Grundrezept Plunderteig
- 1 Ei (Größe M), 1 Päckchen weißer Tortenguss, 2 EL Milch

AUSSERDEM

- Backpapier

● Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Früchte abtropfen lassen, Saft auffangen. Von der unbehandelten Orange 1 TL Schale abreiben. Beide Orangen schälen, filetieren. Obst mischen.

● Marzipan hacken und mit Puderzucker verkneten. Masse halbieren und jeweils zwischen Klarsichtfolie auf 40x10 cm ausrollen.

● Jede Plunderteigplatte quer fünfteln, längs halbieren. Das Ei trennen. 10 Teigrechtecke mit Eiweiß bepinseln, übrige mit Gitterroller einschneiden.

● Marzipanmasse auf die glatten Teigstücke legen. 2-3 EL Obst darauf geben, dabei 2 cm Rand frei lassen, mit Eiweiß bepinseln.

● 1/4 l Saft mit Orangenschale und Tortenguss nach Packungsangabe kochen, über dem Obst verteilen. Teiggitter auflegen, etwas auseinander ziehen, am Rand festdrücken.

● Eigelb mit Milch verquirlen, auf Gebäck pinseln. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im Ofen (Gas: Stufe 3) 20-30 Minuten backen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	430 kcal/1800 kJ

Lochmuster: Gitterroller auf das Teigrechteck setzen, kräftig eindrücken, darüber rollen.

Schoko-Kirsch-Hörnchen

Für 16 Stück
100 g weiße Kuvertüre
1 Glas Schattenmorellen
(Abtropfgewicht: 175 g)
1-2 TL Speisestärke
1 Msp. Kardamom
1 Grundrezept Plunderteig
1 Eigelb (Ei: Größe M)
2 EL Milch
AUSSERDEM
Backpapier

- Elektro-Ofen auf 200 Grad heizen. 50 g Kuvertüre grob hacken. Kirschen in ein Sieb abgießen, Saft dabei auffangen.
- 100 ml Kirschsaft erhitzen. Stärke in wenig kaltem Wasser anrühren und in die heiße Flüssigkeit einrühren. Aufkochen lassen, dann mit Kardamom abschmecken. Vom Herd ziehen, Kirschen darunter mengen und abkühlen lassen.
- Jede Plunderteigplatte quer vierteln. Jedes Viertel diagonal halbieren, so dass je 2 Dreiecke entstehen. Je 1-2 EL Kirschen und Schokolade auf das untere Drittel der Teigdreiecke setzen. Teig darüber klappen und zur Spitze hin einrollen (s. Bild unten). Zu Hörnchen formen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Hörnchen damit bepinseln.
- Die Plunderhörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 20 Minuten backen.
- Die übrige Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Plunderstücke damit nach Belieben verzieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Pro Stück:	260 kcal/1090 kJ

Hörnchen rollen: Füllung auf unteres Teigdrittel geben, Teig überklappen, zur Spitze einrollen.

Apfel-Teilchen mit Kastanien

Für 10 Stück

4 Äpfel
200 g Kastanien (Dose)
1 Vanilleschote
100 g Zucker
20 g Butter
1 Grundrezept Plunderteig (siehe Seite 116)
1 Eigelb (Ei: Größe M)
2 EL Milch
75 g Zitronenmarmelade (ersatzweise Aprikosenkonfitüre)
AUSSERDEM
Backpapier

- Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Kastanien abtropfen lassen und fein würfeln. Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen.
- Zucker in einem Topf mit dickem Boden karamellisieren lassen. Wenn er braun ist, Kastanien und 2 EL Wasser zugeben, umrühren, kurz aufkochen.
- Inzwischen den Elektro-Ofen auf 200 Grad heizen. Butter zerlassen, Vanillemark zugeben.
- Aus den Plunderteigplatten Kreise von ca. 10 cm ø ausstechen (s. Bild rechts).
- Apfelscheiben kreisförmig auf den Teig legen. Mit Vanillebutter bepinseln. Karamellisierte Kastanien in die Mitte setzen. Teig-Ränder etwas hochklappen.
- Eigelb mit Milch verquirlen, die Teigränder damit bepinseln. Plunderteilchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im Ofen (Gas: Stufe 3) 20-30 Minuten backen.
- Marmelade erwärmen, auf die heißen Plunderteilchen streichen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	300 kcal/1260 kJ

Kreise ausstechen: Mit einer Tasse oder Ausstechform dicht an dicht den Teig ausstechen.

Taschen formen: Füllung auf den Teig geben, zwei Ecken zur Spitze nach oben klappen.

Cheese-cake-Schiffchen

Für 16 Stück

1 Ei (Größe M)
50 g Zucker
1 unbehandelte Zitrone
400 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Grundrezept Plunderteig (siehe Seite 116)
1 Eigelb (Ei: Größe M)
4 EL Milch
4 EL Johannisbeergelee
AUSSERDEM
Backpapier

- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Ei mit Zucker schaumig schlagen. Zitrone heiß abwaschen, trockenreiben. Schale abreiben. Saft auspressen. Frischkäse, Zitronenschale und -saft unter die Ei-Masse rühren.
- Jede Plunderteigplatte quer in 2 Rechtecke teilen, dann die Rechtecke vierteln. Die Viertel noch mal diagonal teilen, so dass pro Teigplatte 16 kleine Dreiecke entstehen. Eigelb mit Milch verquirlen. Alle Teigdreiecke damit bepinseln.
- Je 1 EL Füllung auf die Teig-Dreiecke verteilen. Rechte und linke Ecke zur Spitze hochklappen und fest andrücken. Oberfläche ebenfalls mit verquirltem Eigelb einpinseln.
- Die Plundertaschchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Ofen (Gas: Stufe 3) 20-30 Minuten backen.
- Das Gelee erhitzen und nach dem Backen auf die Ränder der noch heißen Füllung streichen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	325 kcal/1370 kJ

Gefüllte Buchteln

FÜR 1 OFENFESTE FORM
1 Päckchen Trockenhefe
1/4 l lauwarme Milch
70 g Zucker
500 g Mehl
1 Ei und 3 Eigelbe
(Eier: Größe M)
130 g weiche Butter, Salz
Mark von 1 Vanilleschote
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
FÜR DIE FÜLLUNG
60 g Konfitüre
(z. B. Waldfrucht)
1 TL gem. Zimt
1 TL Kakaopulver
AUSSERDEM
Fett für die Form
3 EL Puderzucker
nach Belieben Vanillesauce

- Hefe, Milch, Zucker, Mehl, Ei, Eigelbe, 80 g Butter, 1 Prise Salz, Vanillemark und Zitronenschale zu einem Teig verrühren. An einem warmen Ort zugedeckt 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Noch mal gut durchkneten und mit einem Küchentuch bedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Konfitüre mit Zimt und Kakao abschmecken. Teig zu 16 Kugeln formen. Mulde eindrücken, je 1/4 TL Konfitüre hineinsetzen. Teig darüber zusammendrücken, zur Kugel formen.
- Eine ofenfeste Form einfetten, Buchteln nebeneinander hineinsetzen. Mit 2 EL Puderzucker bestäuben und 15 Minuten gehen lassen.
- Übrige Butter zerlassen, die Buchteln damit bestreichen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 40 Minuten backen.
- Buchteln mit übrigem Puderzucker bestäuben. Nach Belieben Vanillesauce dazureichen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunde
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	225 kcal/940 kJ

Grundrezept Hefeteig

500 g Mehl
1/2 Würfel Hefe (21 g)
etwa 300 ml lauwarme Milch
100 g Zucker
50 g Butter
1 Prise Salz

- Mehl in die Schüssel geben, in die Mitte des Mehls eine Mulde drücken. Hefe mit 4 EL Milch und 1 TL Zucker verrühren und in die Vertiefung geben. Mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Hefeansatz zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
- Vorteig mit den übrigen Zutaten verkneten und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Teig wie in den Rezepten beschrieben weiter verarbeiten.

meine Familie & ich

Tipp

Bestreuen Sie den Zopf vor dem Backen mit Mandeln oder Hagelzucker.

Schweizer Hefezopf

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
1 Grundrezept Hefeteig (s. links)
1 Eigelb (Ei: Größe M)
1-2 EL Milch
AUSSERDEM
Backpapier

- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Hefeteig halbieren, zu 2 Strängen (Länge: 50-60 cm) rollen. Diese wie eine Kordel drehen. In der Mitte umbiegen. Wieder ineinander drehen. Die Zopfenden andrücken.
- Zopf auf das mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Eigelb mit Milch verquirlen und den Hefezopf damit bepinseln. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 35 Minuten backen.

Aufwand:	★
Vorbereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	180 kcal/760 kJ

Korianderzopf

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)

1 Grundrezept Hefeteig (siehe Seite 121)
300 g entsteinte Backpflaumen
200 ml Apfelsaft
2 EL Milch
100 g Mandelstifte
je 30 g gewürfeltes Orangeat und Zitronat
je 1 Msp. Zimtpulver, gemahlener Kardamom und Anis
Mehl zum Arbeiten
eventuell Fett für das Blech
1 Eigelb (Ei: Größe M)
1 EL zerstoßene Korianderkörner

AUSSERDEM

Mehl zum Arbeiten
Fett oder Backpapier für das Blech

- Den Hefeteig nach dem Grundrezept (siehe Seite 121) zubereiten.
- Die Pflaumen 30 Minuten im Apfelsaft einweichen, abtropfen lassen und würfeln. Mit Mandeln, Orangeat, Zitronat, Zimt, Kardamom und Anis vermischen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck (etwa 25 x 30 cm) ausrollen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Pflaumen-Masse in die Mitte des Teiges geben. Den Teig zu beiden Seiten der Füllung einschneiden und die Teigstreifen abwechselnd über der Füllung über Kreuz legen.
- Das Eigelb und die Milch verquirlen, den Zopf damit einpinseln und mit Koriander bestreuen. Zopf im Ofen (Gas: Stufe 3) 25-30 Minuten backen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	270 kcal/1130 kJ

Nuss-Mandel-Brot

FÜR 1 KASTENFORM (30 cm LÄNGE)
1 Grundrezept Hefeteig
(siehe Seite 121)
3 Eiweiße (Eier: Größe M)
3-4 EL Zucker
100 g gemahlene Mandeln
100 g gemahlene Walnusskerne
8 Tropfen Bittermandelöl
2 EL Mandelblättchen
1 EL Butter
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Fett für die Form

- Den Hefeteig nach dem Grundrezept (siehe Seite 121) zubereiten.
- Die Eiweiße steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Mandeln und Walnüsse mischen und mit dem Bittermandelöl unter den Eischnee heben.
- Vom Teig etwas weniger als die Hälfte abnehmen, den übrigen Teil auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck (25 x 35 cm) ausrollen. Die Nuss-Masse darauf verteilen und den Teig von der Längsseite her einrollen.
- Den Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Form einfetten und mit 1 EL Mandelblättchen ausstreuen. Die Teigrolle in die Form legen.
- Aus dem übrigen Teig 3 Stränge (Länge: jeweils 40 cm) formen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf auf das Brot legen. Butter in einem Topf zerlassen und dünn auf die Oberfläche des Brotes pinseln. Mit den restlichen Mandelblättchen bestreuen. Brot im Ofen (Gas: Stufe 3) 30 Minuten backen.
- Das Brot in der Form auskühlen lassen, damit es nicht reißt.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	220 kcal/920 kJ

Rund um

Hefeteig lässt sich nicht nur gut formen, sonde

Mandeln abziehen

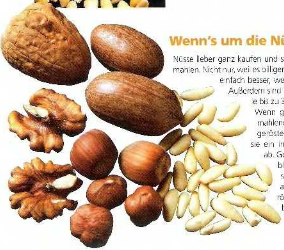
Die stumpfe, bittere Schale von Mandeln lässt sich ganz leicht entfernen: Mandeln mit heißem Wasser überbrühen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Wasser abgießen und die Mandeln kurz unter kaltem Wasser abschrecken. Anschließend lassen sie sich ganz leicht aus der Schale drücken.

Korianderzopf

Es gibt verschiedene Variationen, Zopfbrote herzustellen. Hier die Anleitung für den Korinaderzopf von Seite 122.

Die freien Teigstücke an beiden Seiten diagonal in 2 cm breite Streifen schneiden.

Abwechselnd linke und rechte Streifen über die Füllung legen und andrücken.



Wenn's um die Nüsse geht

Nüsse lieber ganz kaufen und selber hacken oder mahlen. Nicht nur, weil es billiger ist: Sie schmecken einfach besser, weil sie frischer sind. Außerdem sind Nüsse in der Schale bis zu 3 Monaten haltbar. Wenn gehackte oder gemahlene Nüsse vorher angeröstet werden, geben sie ein intensiveres Aroma ab. Goldbraune Mandelblättchen machen sich auch hübsch als Dekoration. Geröstet wird in einer beschichteten Pfanne ohne Fett.

Haselnüs

Haselnüsse knacken, die harten Schalen entfernen und die Nüsse

…n Hefeteig

…uch füllen: Nüsse und Mandeln sind dafür die idealen Zutaten

So flechten Sie den Zopf

Hefeteig zubereiten, gehen lassen, nochmals gut durcharbeiten und anschließend mit bemehlten Händen in 3 gleichmäßige Stränge teilen. Nebeneinander legen. Abwechselnd den inneren Strang über den jeweils äußersten legen. Die Stränge an den Enden festdrücken und leicht nach unten einschlagen.

Für Eilige

Hefeteig kann man auch schon am Vortag kneten und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Er geht zwar nicht ganz so auf wie bei Zimmertemperatur, aber für Blechkuchen reicht es. Am nächsten Tag einfach auf bemehlter Fläche ausrollen und wie gewünscht belegen.

Was ist Hefe?

Der typische, leicht säuerliche Geschmack und die Luftigkeit des Teiges werden durch die Hefebakterien verursacht, die sich im feuchten und warmen Teig vermehren. Mithilfe bestimmter Fermente im Mehl wird Stärke in Traubenzucker verwandelt und dieser in Alkohol und Kohlendioxyd. Dabei entstehen zahllose kleine gasgefüllte Bläschen, die das Volumen des Teiges ständig vergrößern. Frische Hefe riecht und schmeckt angenehm säuerlich. Sie hält im Kühlschrank mehrere Wochen. Trockenbackhefe behält mindestens ein Jahr lang ihre Triebkraft, ist also praktisch für den Vorrat.

…erden kuchenfein

…i 100 Grad 20 Minuten trocknen, in …n Tuch geben und reiben.

Die geschälten Nüsse auf einem Brett mit einem scharfen Messer hacken.

Blätterteig & Co
für beliebte Klassiker

Strudelteig, Brandteig und Blätterteig sind zwar nicht so vielseitig wie andere Teige, aber was man aus ihnen machen kann, bleibt in guter Erinnerung: zum Beispiel Wiener Apfelstrudel, Flockentorte und knusprige Windräder

Apfel-Blätterteig-Torte
Rezept siehe folgende Seite

Apfel-Blätterteig-Torte

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
450 g TK-Blätterteig (6 Platten)
1 EL Puderzucker, 4 EL Zucker
100 g Marzipan-Rohmasse
600 g Schlagsahne, 1 kg Äpfel
1 roter Apfel, 200 ml Apfelsaft
50 ml Orangensaft
1 TL abgeriebene Orangenschale
1 Zimtstange, 3-4 TL Speisestärke
je 2 Pck. Sahnesteif und Vanillezucker
200 g Preiselbeerkonfitüre
etwas Melisse
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten

● Teig auftauen lassen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Je 2 Teigscheiben aufeinander legen, auf Mehl zum Quadrat (25 x 25 cm) ausrollen. 1 Platte mit Puderzucker bestreuen. Marzipan zerbröckeln, mit 50 g Sahne verrühren, auf die übrigen Platten streichen und alle auf einem kalt abgespülten Blech im Ofen (Gas: Stufe 3) je 15 Min. backen. Aus den heißen Platten mit einem Tortenring Kreise (24 cm Ø) ausstechen.

● Äpfel – bis auf den roten – schälen, vierteln, entkernen, quer in Schnitze teilen. Roten Apfel entkernen, in Spalten teilen. Zucker mit Säften, Schale und Zimt aufkochen. Spalten darin 5 Minuten dünsten, herausheben. Apfelschnitze im Sud etwa 5 Minuten köcheln, mit angerührter Stärke binden, abkühlen lassen.

● Übrige Sahne, -steif und Vanillezucker steif schlagen. Konfitüre mit übrigem Orangensaft 2 Minuten kochen.

● Marzipan-Blätterteig mit Konfitüre bestreichen, mit Kompott und zwei Drittel Sahne belegen, aufeinander setzen. Übrige Teigplatte auflegen, mit Sahne bestreichen, mit Apfelspalten und Melisse verzieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunde
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	480 kcal/2020 kJ

Fruchtige Blätterteigküchlein

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
5 Platten TK-Blätterteig
1 Eigelb
FÜR DIE FÜLLUNG
700 g gemischte Früchte (z. B. Banane, Honigmelone, Erdbeeren)
4 EL Zitronensaft
2 EL Honig
1 Ei (Größe L)
50 g Butter
75 g Puderzucker
100 g Quark (20 % Fett i. Tr.)
1/2 TL abgeriebene Zitronenschale, 1 Bund Minze
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten

● Teigplatten auftauen lassen und zu 9 Rechtecken dritteln (10 x 7 cm). Aus jedem Rechteck einen Rahmen mit 1 cm breiten Rand schneiden. Rechtecke zu Rahmengröße ausrollen. Ränder mit Wasser bestreichen. Rahmen auf die Rechtecke legen, so dass die Ränder abschließen. Leicht andrücken.

● Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Küchlein auf ein kalt abgespültes Blech legen. Mit Eigelb einpinseln.

● Rechtecke im Ofen (Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten backen. Wölbung in der Mitte herunterdrücken.

● Banane schälen. Aus der Melone Kugeln ausstechen. Erdbeeren waschen, in Scheiben schneiden. 3 EL Zitronensaft und Honig verquirlen, darüber träufeln und ziehen lassen.

● Ei trennen. Eigelb, Butter, 50 g Puderzucker, Quark, 1 EL Zitronensaft und die Zitronenschale schaumig rühren. Eiweiß mit 25 g Puderzucker steif schlagen und unterheben.

● 15 Minzeblättchen beiseite legen. Restliche Blätter streifig schneiden, unter die Creme mischen. Creme auf die abgekühlten Küchlein verteilen, das Obst darauflegen. Mit Minze garnieren und Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	360 kcal/1510 kJ

Apfeltarte

FÜR 1 TARTEFORM VON 26 cm Ø
300 g TK-Blätterteig (5 Platten)
100 g kalte Butter
6-7 gleich große Äpfel
Zitronensaft
75 g Zucker
40 g Mandelblättchen
4 EL Aprikosenkonfitüre
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten

- Den Blätterteig auftauen lassen. 2 EL Butter schmelzen und dünn auf 4 Teigplatten streichen. Aufeinander stapeln und die restliche Teigplatte obenauf legen. Die Platten auf Mehl zu einem dünnen Boden ausrollen, in die kalt ausgespülte Form legen und rundum einen kleinen Rand hochziehen.
- Elektro-Ofen auf 250 Grad vorheizen. Äpfel waschen und trockenreiben, schälen, vierteln, entkernen und längs in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. In Zitronensaft wenden.
- Die Apfelscheiben rosettenförmig überlappend auf dem Teigboden anordnen. Mit Butterflöckchen belegen, mit Zucker und Mandelblättchen bestreuen.
- Die Tarte im Ofen (Gas: Stufe 5) etwa 35 Minuten backen, bis die Kanten der Äpfel hellbraun sind.
- Die Tarte aus dem Ofen nehmen. Konfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und die Tarte sofort damit gleichmäßig bestreichen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	295 kcal/1240 kJ

Variation

- Aus diesem Rezept kann auch eine Pflaumentarte werden. Dafür brauchen Sie 1 1/2 kg Pflaumen, die nach dem Waschen entsteint und rosettenförmig auf die Tarte gelegt werden.

Gestürzter Birnenkuchen

FÜR 1 TARTEFORM VON 24 cm Ø
- 250 g TK-Blätterteig
- 750 g fast reife Birnen
- 50 g Butter
- 30 g Zucker
- 2 EL Mandelblättchen
- 2 cl weißer Rum

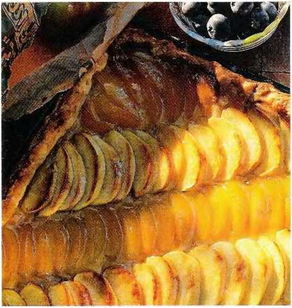
AUSSERDEM
- Mehl zum Arbeiten
- Puderzucker zum Bestäuben

- Blätterteig auftauen lassen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- Birnen schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.
- Butter in der Form auf dem Herd schmelzen, den Zucker darin goldbraun karamelisieren lassen. Die Mandeln einstreuen. Die Birnenspalten rosettenförmig einlegen, im Karamell leicht bräunen lassen. Mit Rum beträufeln und kurz dünsten, vom Herd nehmen.
- Die Teigplatten auf Mehl aufeinander legen, in der Größe der Form ausrollen, die Birnen damit bedecken. Teig fest andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Tarte im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 30 Minuten backen. Sofort vorsichtig stürzen, mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	165 kcal/690 kJ

Variation

- Das Original-Rezept, allerdings mit Äpfeln, haben die Franzosen erfunden: die berühmte Tarte Tatin. Sehr gut schmeckt die Tarte auch mit Ananas. Dafür können Sie ruhig Ananas aus der Dose verwenden und so verfahren wie im Rezept angegeben.



Apfel-Aprikosen-Kuchen

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
- 8 Platten TK-Blätterteig
- 75 g Butter
- 700 g säuerliche Äpfel
- 4 EL Zitronensaft
- 500 g Aprikosen, 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Msp. Zimtpulver
- 6 EL Aprikosenkonfitüre
- 3 cl Orangenlikör

AUSSERDEM
- Mehl zum Arbeiten

- Blätterteig auftauen lassen. Vier Platten auf einer bemehlten Fläche nebeneinander zu einem Rechteck legen, dünn mit etwas Butter bestreichen, die restlichen Platten obenauf legen und mit etwas Mehl bestäuben, zu Backblechgröße ausrollen. Auf das kalt abgespülte Blech legen, rundherum einen kleinen Rand formen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- Elektro-Ofen auf 250 Grad vorheizen.
- Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. In Zitronensaft wenden. Aprikosen waschen, überbrühen, häuten, halbieren, entsteinen, in Spalten schneiden.
- Zucker, Vanillezucker und Zimt mischen, einige Esslöffel auf den Teig streuen. Äpfel und Aprikosen dachziegelartig auflegen. Mit übriger Zucker-Zimt-Mischung bestreuen, mit restlicher Butter in Flöckchen belegen. Den Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 5) etwa 35 Minuten backen, bis die Oberfläche zu karamellisieren beginnt.
- Konfitüre mit Likör erwärmen, durch ein Sieb streichen, den heißen Kuchen damit bepinseln.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	125 kcal/530 kJ

Quarktorte mit Erdbeergrütze

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 2 STUNDEN KÜHLEN
FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)

- *4 rechteckige Platten TK-Blätterteig (300 g)*
- *300 g Rhabarber*
- *4 EL Puderzucker*
- *75 g weiße Kuvertüre*
- *1 EL Speisestärke*
- *300 g Erdbeeren*
- *8 Blatt weiße Gelatine*
- *500 g Quark (20 % Fett i. Tr.)*
- *100 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillezucker*
- *50 ml Orangensaft*
- *400 g Schlagsahne*

AUSSERDEM

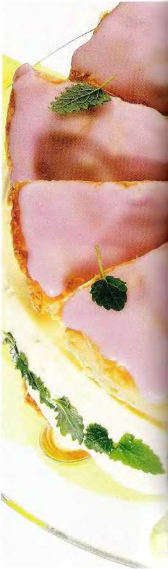
- *Mehl zum Arbeiten*
- *75 g Puderzucker*
- *1 EL Grenadinesirup oder 1 Tropfen rote Speisefarbe*
- *100 g Schlagsahne*
- *Zitronenmelisse*

- Blätterteigplatten nebeneinander auftauen lassen. Rhabarber putzen, schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Puderzucker überstäuben, etwa 1 Stunde ziehen lassen.
- Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen. 2 Blätterteigplatten mit Wasser bestreichen, mit den übrigen Platten belegen, auf Mehl 28 x 28 cm groß ausrollen. Mit einem Springformrand (28 cm Ø) 2 Böden ausstechen und auf ein mit Wasser bestrichenes Backblech legen. Böden mehrmals einstechen und einzeln im Ofen (Gas: Stufe 4) etwa 15 Minuten backen. Auf Gittern auskühlen lassen. Kuvertüre schmelzen, 1 Boden damit bestreichen.
- Rhabarber etwa 2 Minuten kochen. Speisestärke in etwas Saft anrühren und einrühren. Nochmal aufkochen und abkühlen lassen.
- Erdbeeren überbrausen, putzen und in 2 cm große Würfel schneiden.
- Gelatine in Wasser einweichen. Quark, Zucker, Vanillezucker und Saft miteinander verrühren.
- Gelatine tropfnass in einem Töpfchen bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Quarkcreme unterrühren, alles unter die übrige Creme rühren. Kalt stellen.
- Sahne steif schlagen, unter die angelierte Quarkmasse heben. Erdbeeren unter den Rhabarber mischen.
- Boden auf eine Kuchenplatte legen, einen Tortenring darum legen. Obstmasse darauf geben, glatt streichen. Quarkcreme darüber streichen. 2 Stunden kalt stellen.
- Puderzucker mit Sirup oder Speisefarbe und 2 EL Wasser glatt rühren. Übrigen Boden in 16 gleich große Tortenstücke teilen und mit dem Guss bestreichen, trocknen lassen.
- Tortenring lösen. Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tupfen auf die Tortenoberfläche spritzen. Blätterteigecken schräg darauf setzen. Mit übriger Sahne Tortenrand bestreichen und mit Melisseblättchen dekorieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	300 kcal/1260 kJ

Variationen

- Wandeln Sie die Torte so mit anderem Obst, z. B. Beeren, die Sie je nach Konsistenz ein paar Minuten wie den Rhabarber zubereiten.
- Fein schmeckt es auch, wenn Sie Obst wie Mango in Würfel schneiden und unter die Creme mischen, die dann direkt auf den Boden gegeben wird.
- Oder pürieren Sie 100 g Erdbeeren und etwas Zucker zu einem Fruchtmus, das Sie zusammen mit 200 g gewürfelten Erdbeeren unter den Quark mischen.



Bratapfelkuchen vom Blech

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
1 1/2 Packungen TK-Blätterteig (9 Platten)
18 kleine oder 9 große Äpfel (z. B. Boskop, Jonathan, Berlepsch)
Zitronensaft
250 g Zucker
je 1 Prise Zimt- und Nelkenpulver
300 g Marzipan-Rohmasse
3 Eigelbe (Eier: Größe M)
je 40 g Orangeat und Zitronat
2 EL geschälte Mandeln
2 EL Rum
2 EL Schlagsahne
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten

- Blätterteigplatten nebeneinander legen, auftauen lassen.
- Die Äpfel schälen und größere Äpfel quer halbieren. Das Kerngehäuse großzügig herausstechen, so dass breite Öffnungen entstehen. Die Äpfel mit Zitronensaft einpinseln, damit sie sich nicht verfärben.
- Die Apfelschalen und das Kerngehäuse mit 3/8 l Wasser aufkochen, etwa 10 Minuten köcheln lassen. Leicht durch ein Sieb pressen und dabei den Saft auffangen. 1/4 l Saft mit Zucker unter Rühren aufwallen lassen, zu einem dickflüssigen Gelee kochen. Die Gewürze unterrühren, das Gelee abkühlen lassen.
- Jede Blätterteigplatte halbieren und auf bemehlter Fläche dünn zu einem Kreis ausrollen. Auf jeden Teigkreis 1 Apfel (oder Apfelhälfte) setzen.
- Den Elektro-Ofen auf 220 Grad vorheizen. Die Marzipan-Rohmasse mit 2 Eigelben verkneten. Orangeat, Zitronat und Mandeln fein hacken, mit dem Rum unter das Marzipan mischen. Masse in die Äpfel füllen.
- Den Teig über den Äpfeln wie einen Beutel locker zusammenlegen und gut festdrücken. Überstehenden Teig abschneiden, übereinander legen (nicht kneten!) und ausrollen. Aus dem Teig schmale Streifen schneiden und kleine Kreise ausstechen.
- Übriges Eigelb mit Sahne glatt rühren. Die Oberfläche der Beutel damit bestreichen, die Mitte mit Teigstreifen und Kreisen verzieren. Nochmals mit Eigelb bestreichen.
- Apfelbeutel dicht nebeneinander auf das kalt abgespülte Blech setzen, dabei die Kontaktstellen dünn mit Wasser bestreichen. Im Ofen (Gas: Stufe 3-4) 30-40 Minuten backen.
- Die noch heißen Apfelpäckchen mit Apfelgelee bestreichen, leicht abkühlen lassen und nochmals bestreichen. Bratapfelkuchen am besten lauwarm mit leicht gesüßter Sahne servieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	310 kcal/1300 kJ

Apfel-Pecannuss-Pie

FÜR 6 TORTELETT-FÖRMCHEN (12 cm Ø) ODER 1 PIEFORM (30 cm Ø)
200 g Mehl, 1/4 TL Salz
200 g kalte Butter
200 g Magerquark (10 % Fett i.Tr.)

FÜR DEN BELAG
1 kg Äpfel (Boskop oder Elstar)
300 ml klarer Apfelsaft
40 g Butter
3 EL brauner Zucker
2 TL Speisestärke
100 g Pecannusshälften

AUSSERDEM
Fett für die Förmchen
Mehl zum Arbeiten

● Mehl mit Salz und Butter in Flöckchen auf die Arbeitsfläche häufen. Quark gut ausdrücken, hinzufügen und rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln, 20 Minuten kalt stellen. Teig zu einem Rechteck ausrollen, von beiden Seiten zur Mitte einschlagen, zusammenlegen. 20 Minuten kalt stellen.

● Äpfel waschen, schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch klein würfeln. Apfelsaft, Butter und Zucker in einem Topf aufkochen. Apfelstücke zufügen und bissfest köcheln. Stärke in etwas Saft anrühren, dazugeben und aufkochen.

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Backförmchen einfetten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Förmchen mit Teig auslegen, der Teig sollte etwas über den Rand hinausragen.

● Apfelkompott in Förmchen geben. Pecannüsse klein hacken, überstreuen. Teigrand nach Belieben verzieren.

● Im Ofen (Gas: Stufe 2) 35-40 Minuten backen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit mit Alufolie zudecken. Lauwarm servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	355 kcal/1490 kJ

Knusprige Windräder

Für 10 Stück

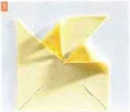
10 TK-Blätterteigplatten (450 g, quadratisch), 150 g Mehl
90 g Butter, 75 g Zucker
1 TL abgeriebene unbehandelte Orangenschale
1 Eigelb (Ei: Größe S)
2 EL Schlagsahne
10 Belegkirschen
250 g Puderzucker
AUSSERDEM
Backpapier für das Blech

- Die Teigplatten auftauen lassen. Den Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- Mehl, Butter, Zucker und Orangenschale krümelig kneten. Blätterteigquadrate von den Ecken aus diagonal einschneiden (siehe unten). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Orangenstreusel darauf verteilen.
- Teigecken so falten (siehe unten), dass eine Windradform entsteht. Eigelb und Sahne verquirlen, Oberfläche der Windräder damit bestreichen. In die Mitte je 1 Kirsche drücken.
- Im Backofen (Gas: Stufe 3) etwa 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Den Puderzucker mit 2 EL Wasser verrühren und dünne Linien über die Windräder ziehen, trocknen lassen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	35 Minuten
Backzeit:	20 Minuten
Pro Stück:	265 kcal/ 1110 kJ

1 Blätterteig von den Ecken diagonal zur Mitte hin einschneiden. Den Teig nach Rezept belegen. Jede zweite Ecke nach innen einlegen, gut andrücken.

2 Oberfläche nach Belieben mit Eigelb oder Sahne bestreichen und belegen, z. B. mit Kirschen.



Äpfel auf Blätterteig mit Sabayon

Für 4 Stück
250 g TK-Blätterteig
4 Äpfel
1 EL Zitronensaft
60 g Marzipan-Rohmasse
3 EL Calvados oder Weinbrand
30 g gehackte Walnusskerne
Zimtpulver, Zucker
100 g Schlagsahne
50 g heller Honig
3 Eigelbe (Eier: Größe M)
2 EL Aprikosenkonfitüre
AUSSERDEM
Backpapier für das Blech
Mehl zum Arbeiten
Puderzucker zum Bestäuben

- Blätterteig auftauen lassen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten teilen. Mit Zitronensaft beträufeln.
- Marzipan mit 2 EL Calvados und Nüssen verkneten. Teigplatten aufeinander legen, auf Mehl 3 mm dünn ausrollen und 4 runde Kreise (14 cm Ø) ausstechen. Kreise auf das Blech legen, Marzipan darauf streichen. Äpfel fächerförmig darauf legen. Mit Zimt und Zucker bestreuen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 15 Minuten backen.
- Sahne, Honig, Eigelbe, Zimt und übrigen Calvados in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen. Weiterschlagen, bis die Sauce abgekühlt ist.
- Aprikosenkonfitüre erwärmen. Apfeltörtchen mit Konfitüre bestreichen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen, mit Zimt-Sabayon umgießen und sofort servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	35 Minuten
Backzeit:	15 Minuten
Pro Stück:	595 kcal/2500 kJ

Apfel-Baiser-Kuchen

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
250 g TK-Blätterteig
FÜR DEN BELAG
750 g säuerliche Äpfel
1 EL Zucker
125 ml Orangensaft
1 EL Zitronensaft
1 kleines Bund frische Minze
100 g Zartbitter-Kuvertüre
FÜR DAS BAISER
3 Eiweiße (Eier: Größe M)
150 g Zucker
1 Prise Salz
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten

- Die Blätterteigplatten nebeneinander legen und auftauen lassen.
- Äpfel putzen, waschen, schälen, mit dem Apfelausstecher Kerngehäuse entfernen. Äpfel halbieren und längs in 1/2 cm dicke Spalten schneiden.
- Zucker mit Orangen- und Zitronensaft und gewaschenen Minzestängeln in einem breiten Topf aufkochen. Apfelspalten hineinlegen und zugedeckt etwa 10 Minuten auf der abgeschalteten Kochplatte ziehen lassen.
- Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen. Blätterteigplatten aufeinander legen, auf Mehl etwa 1/2 cm dick ausrollen. Eine runde Platte (28 cm Ø) ausschneiden. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen (Gas: Stufe 4) in etwa 15 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und Ofen auf Grill stellen.
- Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen. Blätterteigboden dünn damit bestreichen. Fest werden lassen. Die Apfelspalten abtropfen lassen und dachziegelartig auf den Kuchen legen.
- Eiweiße mit Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen. In eine Spritztüte mit mittelgroßer Sterntülle füllen und in engen Schlangenlinien auf den Kuchen spritzen. Im Ofen goldbraun übergrillen. Unbedingt frisch servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Backzeit:	20 Minuten
Pro Stück:	220 kcal/920 kJ

Kiwi-Kuppeltorte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 1 STUNDE KÜHLEN
Für 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
450 g TK-Blätterteig (9 Platten), 120 g Nougat
9 Blatt weiße Gelatine
3 Eigelbe (Eier: Größe M)
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 ml Cidre (Apfelwein)
2 EL Orangenlikör
9 Kiwis, 4 EL Orangensaft
200 g Schlagsahne
FÜR DAS BAISER
3 Eiweiße (Eier: Größe M)
1 Prise Salz, 150 g Zucker
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Backpapier für das Blech

- Blätterteig auftauen lassen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
- Je 3 Teigplatten aufeinander legen und dünn auf Mehl ausrollen, 3 Kreise (20 cm Ø) ausschneiden. Auf das Blech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Böden im Ofen (Gas: Stufe 3) je etwa 10 Minuten backen.
- Gleichzeitig Gelatine einweichen. Eigelbe, Zucker und Vanillezucker im heißen Wasserbad aufschlagen.
- Cidre erhitzen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Leicht abgekühlt unter die Eiercreme geben, Likör zufügen.
- 5 Kiwis schälen, pürieren, mit Orangensaft etwa 4 Min. köcheln, abkühlen lassen. Zur Eiercreme geben, kalt stellen.
- Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Eine kuppelförmige Schüssel (Eisbombengefäß, 16 cm Ø) mit Klarsichtfolie auskleiden. Die Creme einfüllen und 1 Stunde ins Gefrierfach stellen.
- Den Nougat im Wasserbad schmelzen, 2 Teigböden damit bestreichen und aufeinander setzen. Mit dem übrigen Boden abdecken.
- Elektro-Ofen auf 250 Grad (Gas: Stufe 5) vorheizen. Die feste Creme auf die Böden stürzen.
- Eiweiße mit Salz und Zucker schnittfest schlagen. Dekorativ auf die Creme spritzen. Im Ofen 1-2 Minuten leicht bräunlich überbacken.
- Übrige Kiwis schälen, in dünne Scheiben schneiden und halbieren. Den überstehenden Teigrand damit garnieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	375 kcal/1580 kJ

Zwetschgen-strudel

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
1 Grundrezept Strudelteig (s. Seite 155)

FÜR DIE FÜLLUNG
600 g frische Zwetschgen
1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht: 480 g), 80 g Zucker
1 TL Vanillezucker
2 Msp. Zimtpulver
2 EL Zwetschgenwasser
4 EL zerlassene Butter
2 EL gemahlene Walnüsse
2 EL Semmelbrösel

FÜR DIE SCHOKOSAUCE
200 g weiße Schokolade
100 ml Milch, 100 g Schlagsahne, 1 EL Puderzucker

AUSSERDEM
Backpapier für das Blech
Mehl zum Arbeiten

- Zwetschgen waschen, entsteinen, sechsteln. Aprikosen abgießen, ca. 1 1/2 cm groß würfeln, abtropfen lassen. Früchte mit Zucker, Vanillezucker, Zimt, Zwetschgenwasser mischen.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Strudelteig halbieren. Eine Hälfte auf einem bemehlten Tuch ausrollen und hauchdünn (ca. 30 x 40 cm) ausziehen.
- Teig mit 1 EL Butter einpinseln. Nüsse mit Bröseln mischen, 2 EL auf den Teig streuen. Die Hälfte der Früchte darauf geben. Teig einrollen. Mit der Nahtstelle nach unten auf das Blech geben. Zweite Teighälfte ebenso füllen.
- Strudel mit Butter einpinseln. Im Ofen (Gas: Stufe 3) 35-40 Min. backen, dabei mit Butter bestreichen.
- Schokolade hacken. Milch, Sahne und Puderzucker erwärmen. Schoko unter Rühren auflösen. Sauce leicht abgekühlt servieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	285 kcal/1110 kJ

Möhren-Orangen-Strudel

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
1 Grundrezept Strudelteig
(s. Seite 155)
FÜR DIE FÜLLUNG
100 g Mandelblättchen
400 g Möhren, 1 Dose Ananas
(Abtropfgewicht: 260 g)
5 Orangen, 1 Msp. Ingwerpulver
2 EL Orangenmarmelade
2 Eier (Größe M), 100 g Zucker
250 g Quark (40 % Fett i. Tr.)
3 EL zerlassene Butter
1 Päckchen Vanillezucker
AUSSERDEM
Backpapier für das Blech
Mehl zum Arbeiten
Puderzucker zum Bestäuben

- Mandeln rösten. Möhren schälen, raspeln, Saft ausdrücken. Ananas abgießen, in 1 cm breite Stücke schneiden. 1 Orange auspressen, übrige schälen, Fruchtfilets herauslösen. Marmelade mit Ingwer, Orangensaft sirupartig einköcheln, mit Möhren mischen.
- Eier trennen. Eigelbe mit 50 g Zucker und Quark cremig rühren. Eiweiße mit übrigem Zucker steif schlagen. Erst Möhren, Orangen, Mandeln, dann Eischnee locker unter die Quarkmasse heben.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad heizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Strudelteig halbieren. Eine Hälfte auf einem bemehlten Tuch ausrollen, hauchdünn (ca. 30 x 40 cm) ausziehen.
- Strudelteig mit 1 EL Butter einpinseln. Die Hälfte der Füllung darauf geben. Teig einrollen. Mit der Nahtstelle nach unten auf das Blech legen. Übrigen Teig genauso füllen. Strudel mit übriger Butter bestreichen. Mit Vanillezucker bestreuen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) 35-40 Min. backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	240 kcal/1010 kJ

Wiener Apfelstrudel

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
1 Grundrezept Strudelteig (s. Seite 155)

FÜR DIE FÜLLUNG
1 kg säuerliche Äpfel
Saft von 1/2 Zitrone
125 g Rum-Rosinen (Fertigprodukt)
50 g grob gehackte Haselnüsse
1/2 TL Zimtpulver
100 g Zucker
4 EL Semmelbrösel
etwa 5 EL zerlassene Butter
100 g saure Sahne

AUSSERDEM
Backpapier für das Blech
Mehl zum Arbeiten
3 EL Zucker, vermischt mit 1/4 TL Zimtpulver

- Äpfel putzen, schälen, vierteln, blättrig schneiden. Mit Zitronensaft, Rosinen, Nüssen, Zimt und Zucker mischen. Semmelbrösel in 1 EL Butter rösten. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Blech mit Backpapier auslegen.
- Den Teig halbieren. Jede Hälfte auf einem bemehlten Tuch ausrollen, hauchdünn (ca. 30 x 40 cm) ausziehen. Die Strudel mit je 1 EL Butter einpinseln.
- Jeden Strudel mit Apfelfüllung belegen, dann mit je 50 g saurer Sahne bestreichen, einrollen.
- Die Strudel mit der Nahtstelle nach unten auf das Blech legen. Mit etwas flüssiger Butter bestreichen und im Ofen (Gas: Stufe 3) 30-35 Minuten backen. Zwischendurch immer wieder mit Butter bestreichen. Nach dem Backen den heißen Apfelkuchen mit Zimtzucker bestreuen.

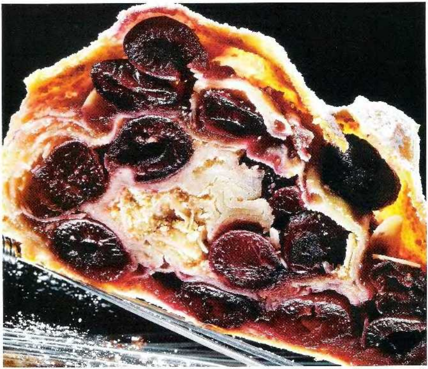
Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	210 kcal/880 kJ

Kokos-Kirsch-Strudel

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
1 Grundrezept Strudelteig
(s. Seite 155)
FÜR DIE FÜLLUNG
2 Gläser Sauerkirschen
(Abtropfgewicht: à 370 g)
2 EL Honig
Mark von 1 Vanilleschote
2 Eier und 1 Eigelb (Größe M)
50 g Puderzucker
250 g Mascarpone
etwa 20 g Vanille-Puddingpulver
3 EL zerlassene Butter
2 EL Kokosraspel
3 EL Milch
AUSSERDEM
Backpapier für das Blech
Mehl zum Arbeiten

- Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Honig mit Vanillemark erhitzen. Noch warm mit den gut abgetropften Kirschen mischen. Die Eier trennen. 2 Eigelbe, 25 g Puderzucker, Mascarpone und Puddingpulver verrühren. Eiweiße mit übrigem Puderzucker steif schlagen und unterheben.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig halbieren. Eine Hälfte auf einem bemehlten Tuch ausrollen, hauchdünn (ca. 30 x 40 cm) ausziehen. Strudelteig mit 1 EL Butter einpinseln. Die Hälfte der Creme und die Hälfte der Kirschen daraufgeben. Mit 1 EL Kokosraspeln bestreuen.
- Teig einrollen. Mit der Nahtstelle nach unten aufs Blech legen. Übrigen Teig genauso füllen. Mit restlicher Butter einstreichen.
- Strudel im Ofen (Gas: Stufe 3) 35-40 Minuten backen. Übriges Eigelb mit Milch verrühren, Strudel nach der Hälfte der Backzeit damit bestreichen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	210 kcal/880 kJ



Kirsch-Mandel-Strudel

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
1 Grundrezept Strudelteig *(s. Seite 155)*
50 g zerlassene Butter

FÜR DIE FÜLLUNG
150 g Mandelmakronen
1 1/4 kg Kirschen, 100 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
100 g blättrige oder gehackte Mandeln

AUSSERDEM
Backpapier für das Blech
Mehl zum Arbeiten
Puderzucker zum Bestäuben

- Für die Füllung Makronen in einer Plastiktüte mit dem Teigroller sehr fein zerbröseln. Kirschen waschen, abtrocknen, entstielen und entsteinen. Zucker mit Vanillezucker mischen.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Strudelteig halbieren, jede Hälfte auf einem bemehlten Tuch hauchdünn ausziehen und dünn mit zerlassener Butter bepinseln.
- Erst die Makronenbrösel, dann die Kirschen auf dem Teig verteilen. Mit Zuckermischung und Mandeln bestreuen.
- Den Strudel mithilfe des Tuchs zusammenrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf das Blech legen. Mit Butter bepinseln. Die Strudel im Ofen (Gas: Stufe 3) 35-40 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.

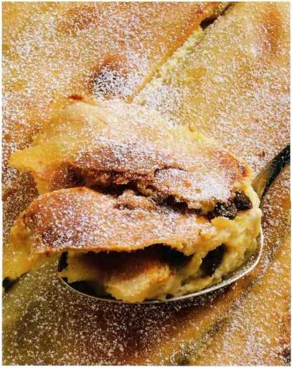
Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	250 kcal/1050 kJ

Variation

- Die Makronenmischung harmoniert auch sehr gut mit Äpfeln: Dafür 1 1/2 kg Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel kleinschneiden. Etwa 4 Minuten in 1/4 l Weißwein und 6 EL Zucker dünsten und auf der Makronenmischung verteilen. Wie im Rezept beschrieben fortfahren.

Millirahmstrudel

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz
2 EL Öl
125 g Mehl (Type 405)
125 g doppelgriffiges Mehl
FÜR DIE FÜLLUNG
3 Eier (Größe M)
80 g Butter
50 g Puderzucker
40 g Mehl
1 Prise Salz
Mark von 1 Vanilleschote
abgeriebene Schale und Saft
von 1/2 unbehandelten Zitrone
300 g Schichtkäse
200 g saure Sahne
100 g Rum-Rosinen
80 g Zucker
FÜR DIE SAUCE
300 ml Milch
2 Eigelbe (Eier: Größe M)
30 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zitronenschale
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
50 g Butter zum Fetten der
Form und zum Bestreichen



- Für den Strudelteig 100 ml lauwarmes Wasser mit Ei, Salz und Öl verrühren. Gesiebtes Mehl mit den Knethaken des Handrührgerätes etwa 3 Minuten unterkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durch Auseinanderziehen und Zusammenfalten etwa 10 Minuten bearbeiten, bis er elastisch ist.
- Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.
- Für die Füllung die Eier trennen. Butter, Puderzucker und Eigelbe cremig rühren. Mehl und Gewürze zufügen. Gut abgetropften Schichtkäse und saure Sahne unterschlagen. Rosinen einarbeiten. Die Eiweiße mit Zucker steif schlagen und unterziehen.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Form einfetten.
- Teig halbieren. Jede Hälfte zur Kugel formen, flach drücken und auf bemehlter Fläche so dünn wie möglich zu einer rechteckigen Platte ausrollen. Dann auf ein bemehltes Küchentuch legen, mit den Handrücken darunterfahren und so dünn ausziehen, dass die Finger durchscheinen.
- Teigflächen mit flüssiger Butter bestreichen. Füllung jeweils von der langen Seite aus auf die Hälfte der Teigfläche streichen, dabei links und rechts einen Rand frei lassen. Die Teige mithilfe des Küchentuches von der bestrichenen Längsseite her aufrollen und die Enden nach innen umschlagen. Die beiden Strudel mit den Nahtstellen nach unten in die Form legen.
- Zutaten für die Sauce verquirlen und ein Drittel über die Strudel gießen. Strudel im Ofen (Gas: Stufe 3) 40-45 Minuten backen. Nach und nach die übrige Sauce darüber gießen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	325 kcal/1370 kJ

Variation

- Sie können diesen Klassiker leicht verändern, indem Sie statt der Rosinen 100 g klein geschnittene Trockenpflaumen oder -aprikosen verwenden.

Birnen-Preiselbeer-Strudel

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
1 Grundrezept Strudelteig
(s. Seite 155)
30 g zerlassene Butter

FÜR DIE FÜLLUNG
75 g Amaretti (Mandelkekse)
400 g Schmand (saure Sahne mit 24 % Fett)
2 unbehandelte Zitronen
1 1/2 kg feste Birnen
200 g frische Preiselbeeren (oder 150 g aus dem Glas)
50 g Zucker

AUSSERDEM
Backpapier für das Blech
Mehl zum Arbeiten
Puderzucker zum Bestäuben

- Für die Füllung Kekse zerbröseln. Schmand mit Saft und abgeriebener Schale von 1 Zitrone glatt rühren.
- Birnen schälen, vierteln, entkernen, quer in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Saft der übrigen Zitrone (Schale vorher abreiben und beiseite stellen) beträufeln. Preiselbeeren waschen, verlesen und mit 4 EL Wasser kurz aufkochen, abkühlen lassen.
- Den Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Blech mit Backpapier auslegen. Den Strudelteig ausziehen (s. Seite 155).
- Teig mit Schmand bestreichen und mit Birnen belegen. Preiselbeeren darüber verteilen. Abgeriebene Zitronenschale mit Kekskrümeln und Zucker vermischen, über das Obst streuen.
- Strudel zusammenrollen und mit der Nahtseite nach unten auf das Blech legen, mit Butter bepinseln. Im Ofen (Gas: Stufe 3) 40-50 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	55 Minuten
Backzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	230 kcal/970 kJ

Quitten-Pfirsich-Strudel

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
1 Grundrezept Strudelteig
(s. Seite 155)
30 g Butter
200 ml Milch

FÜR DIE FÜLLUNG
1 3/4 kg Quitten
80 g Zucker
400 g Pfirsiche
250 g Mascarpone
1/2 TL gemahlenes Zimtpulver
Saft und Schale von 1/2 unbehandelten Orange
50 g Zwieback

AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Backpapier für das Blech
2 EL Aprikosenkonfitüre

- Für die Füllung Quitten schälen, entkernen und feinblättrig schneiden. Quitten mit 50 g Zucker in 1/2 l Wasser in etwa 25 Minuten weich dünsten. Pfirsiche überbrühen, häuten, entsteinen und würfeln.
- Mascarpone mit Zimt, 3 EL Orangensaft und Orangenschale leicht aufschlagen, übrigen Zucker einrühren.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Strudelteig wie beschrieben (s. Seite 155) ausziehen.
- Teig mit Mascarpone bestreichen. Abgetropfte Quitten und Pfirsiche darauf verteilen. Zwieback zerbröseln und darüberstreuen.
- Strudel formen, mit der Naht nach unten in einen Bräter setzen. Mit zerlassener Butter bestreichen und einen Teil der Milch angießen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) 40-45 Minuten backen, dabei nach und nach die übrige Milch nachgießen.
- Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und den Strudel damit bepinseln.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	55 Minuten
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	240 kcal/1010 kJ

Zwetschgen-Kokos-Strudel

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
1 Grundrezept Strudelteig
(s. Seite 155)
50 g zerlassene Butter

FÜR DIE FÜLLUNG
1 1/4 kg Zwetschgen
125 g Kokosraspel
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

AUSSERDEM
Backpapier für das Blech
Mehl zum Arbeiten

- Für die Füllung die Zwetschgen waschen, vierteln und entkernen. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Den Strudelteig wie auf Seite 155 beschrieben dünn ausziehen.
- Teig mit gut 3/4 der Kokosraspel, dem Zucker und Vanillezucker bestreuen. Zwetschgen darauf verteilen.
- Strudel – wie beschrieben – formen, mit etwas Butter bepinseln. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 45 Minuten backen. Den heißen Strudel mit übriger Butter bestreichen und mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	55 Minuten
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	200 kcal/840 kJ

Tipp

Strudelteig herzustellen ist nicht ganz einfach. Wem es zu aufwändig ist, findet fertigen Strudelteig im Kühlregal der Supermärkte. Man sollte ihn aber möglichst rasch verwenden, da er schnell brüchig wird.

Erdbeersahne-Ringe

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
50 g Butter, Salz
150 g Mehl, 30 g Speisestärke
4-6 Eier (Größe M)
FÜR DIE FÜLLUNG
500 g Schlagsahne
1 EL Orangenlikör
2 Päckchen Vanillezucker
500 g Erdbeeren
30 g Mandelblättchen
AUSSERDEM
Backpapier für das Blech
Puderzucker zum Bestäuben

- Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen.
- 1/4 l Wasser, Butter und 1 Prise Salz aufkochen, Topf vom Herd ziehen. Mehl und Stärke mischen, unter Rühren auf einmal in den Topf schütten.
- Topf auf den Herd stellen, Teig unter Rühren in 1-2 Minuten zu einem Kloß abbrennen. Am Topfboden muss eine dünne, weiße Schicht sichtbar sein.
- Teig in eine Schüssel geben. Eier einzeln unterrühren. Das nächste erst unterrühren, wenn das vorige vom Teig aufgenommen wurde. Nur so viele Eier verwenden, bis der Teig glänzt und in Spitzen vom Löffel hängt.
- Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, 16 Kreise auf das Blech spritzen. Im Ofen (Gas: Stufe 4) etwa 25 Minuten backen.
- Mit einer Schere quer aufschneiden, auskühlen lassen.
- Sahne steif schlagen, mit Likör und Vanillezucker aromatisieren. Erdbeeren waschen, einige beiseite legen. Übrige putzen, klein schneiden, unter die Sahne heben.
- Ringe mit Sahne füllen. Geröstete Mandeln und Puderzucker aufstreuen, mit Erdbeeren dekorieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	205 kcal/860 kJ

Flockentorte

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
1 Prise Salz
50 g Butter
100 g Mehl
3 Eier (Größe M)
FÜR DIE FÜLLUNG
1 Dose Ananas (Abtropfgewicht 260 g)
300 g Himbeeren
750 g Schlagsahne
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Päckchen Sahnesteif
AUSSERDEM
Fett und Mehl für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

- 1/8 l Wasser und Salz aufkochen, das Mehl zufügen und alles mit einem Holzlöffel bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis ein Teigkloß entsteht und sich am Topfboden eine weiße Haut zeigt. Teig in eine Schüssel geben und 1 Ei untermischen. Teig auf Handwärme abkühlen lassen und dann die restlichen Eier unter den Teig heben.
- Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen. Den Springformboden einfetten und mit Mehl bestäuben. Ein Drittel des Teiges darauf verstreichen und im Ofen (Gas Stufe 4) etwa 20 Minuten backen. Den Boden auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Aus dem restlichen Teig 2 weitere Böden ebenso backen und abkühlen lassen.
- Ananas abtropfen lassen, in kleine Stifte schneiden und trockentupfen. Himbeeren waschen und vorsichtig trockentupfen.
- Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif sehr steif schlagen und die Früchte darunter heben. Die Hälfte davon auf einem der Böden verteilen. Den zweiten Boden auflegen und die restlichen Sahnemischung darauf geben. Zum Schluss den dritten darauflegen und alles mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	270 kcal/1130 kJ

Variation

- Praktisch ist es, den dritten Boden in 12 Tortenstücke zu schneiden und obenauf zu legen. Oder Sie brechen den Boden in kleine Stücke und streuen sie auf die Sahnemischung.

Windbeutel mit Kirschen

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
30 g Butter, 1/2 TL Zucker
1 Prise Salz, 100 g Mehl
2 Eier (Größe M)
FÜR DIE FÜLLUNG
500 g Kirschen
250 g Quark (20% Fett i. Tr.)
1 Päckchen Sahnesteif
3 cl Kirschwasser
200 g Schlagsahne
2 EL Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
2 TL abgeriebene Zitronenschale
AUSSERDEM
Backpapier für das Blech
Puderzucker zum Bestäuben

● 1/8 l Wasser, Butter, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen lassen. Mehl zugeben und alles bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis ein Teigkloß entsteht, der sich leicht vom Topfboden löst. Teig in eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen und nacheinander die Eier unterrühren.

● Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und 8-10 große Tupfen im Abstand von 3-4 cm auf das Backblech spritzen.

● Windbeutel im Ofen (Gas: Stufe 4) in 30 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und etwa 10 Minuten ruhen lassen, dann mit einer Küchenschere waagerecht aufschneiden und auskühlen lassen.

● Kirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. Die Hälfte der Kirschen vierteln. Quark in einem Tuch auspressen. Kirschwasser unter den Quark mischen. Schlagsahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Sahne unter den Quark heben und Kirschen und Zitronenschale untermischen.

● Die Füllung auf die unteren Windbeutelhälften geben, die Deckel aufsetzen und die Windbeutel mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	330 kcal/970 kJ

Mandel-Karamell-Torte

FÜR 2 BACKBLECHE (30 x 40 cm)
75 g Butter, 180 g Mehl
6 Eier (Größe M)
1 EL Zucker
FÜR DIE CREME
3 Blatt weiße Gelatine
200 g Zucker
175 g Mandelmus
(Reformhaus oder Bioladen)
3-4 Tropfen Bittermandelaroma
700 g Schlagsahne
AUSSERDEM
Backpapier für die Bleche
4 EL Mandelblättchen

- Butter mit 375 ml Wasser aufkochen, Mehl unterrühren, bis sich ein weißlicher Belag bildet, abkühlen lassen. Eier und Zucker unterrühren.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen, 3 Kreise (20 cm Ø) aufzeichnen.
- Teig in Spritzbeutel mit Lochtülle geben, 10-12 haselnussgroße Tupfen aufs Papier spritzen. Übrigen Teig auf die Kreise streichen, im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 15 Minuten backen.
- Gelatine einweichen. Zucker in einem breiten Topf bei mittlerer Hitze ohne Rühren goldbraun schmelzen, 75 ml Wasser zufügen. Rühren, bis der Karamell flüssig ist. Abkühlen lassen. Die Hälfte mit Mandelmus, Mandelaroma und 200 g Sahne verrühren. Gelatine dann auflösen. Restliche Sahne steif schlagen, unter die angelierte Masse heben.
- Brandteigböden mit Creme bestreichen und aufeinander setzen. Windbeutel kreisförmig oben auf die Creme setzen. Übrigen Karamell nochmal aufkochen, bis er dickflüssig wird, mit einem Löffel in Linien über die Torte ziehen. Geröstete Mandelblättchen überstreuen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	15 Minuten
Pro Stück:	385 kcal/1620 kJ

Prosecco-Torte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 3 STUNDEN KÜHLEN

FÜR 2 BACKBLECHE (30 x 40 cm)
- *1 Prise Salz*
- *50 g Butter*
- *75 g Mehl*
- *2 Eier (Größe M)*
- *1-2 TL Zucker*

FÜR DIE FÜLLUNG
- *8 Blatt weiße Gelatine*
- *250 g helle, kernlose Trauben*
- *250 ml Prosecco*
- *200 ml Traubensaft*
- *1 EL Zitronensaft*
- *3 EL Zucker*
- *250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)*

AUSSERDEM
- *Backpapier für die Bleche*
- *Kakaopulver zum Bestäuben*

- 50 ml Wasser mit Salz und Butter aufkochen. Mehl einrühren, unter Rühren erhitzen, bis sich ein Kloß bildet und der Topfboden einen weißen Belag bekommt. Teig in eine Schüssel umfüllen, etwas abkühlen lassen. Eier einzeln unterrühren.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen, 3 Kreise (je etwa 18 cm Ø) aufzeichnen, Teig darauf verstreichen (pro Kreis etwa 75 g Teig). 1 Teigboden mit Zucker bestreuen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten backen. Noch warm die Kreise mit Hilfe eines Springformrandes (18 cm Ø) sauber ausstechen, auskühlen lassen.
- Die Gelatine kalt einweichen. Trauben waschen, abzupfen und halbieren. Prosecco, Trauben- und Zitronensaft mit Zucker und Mascarpone glatt rühren. Tropfnasse Gelatine bei milder Hitze auflösen, mit 2 EL Prosecco-Mischung verrühren, unter Rühren in die Creme gießen. Creme angelieren lassen, halbierte Trauben unterheben.
- Den mit Zucker bestreuten Boden in 8 Stücke teilen. Einen Boden mit einem Tortenring umstellen. Die Hälfte der Creme darauf verteilen. Zweiten Boden auflegen, gut andrücken und restliche Creme darauf verstreichen. Leicht mit Kakao überstäuben. Die Stücke des dritten Bodens schräg in die Creme setzen. Im Kühlschrank in etwa 3 Stunden fest werden lassen. Tortenring lösen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	500 kcal/2100 kJ

Variationen

- Statt der Weintrauben können Sie auch andere Früchte nehmen, wie Himbeeren, Erdbeeren oder klein geschnittene Pfirsiche.
- Wer keinen Prosecco zur Hand hat, kann ebensogut einen trockenen Weißwein, wie Chardonney oder Riesling, nehmen.

Grundrezepte: Blätter

Es gibt sie zwar fertig zu kaufen, aber auch wenn es etwas Mühe

Grundrezept Blätterteig

Und so geht's

400 g Mehl
1 TL Salz
1 Eigelb
FÜR DIE BUTTERMISCHUNG
500 g kalte Butter
100 g Mehl
AUSSERDEM
Mehl für Arbeitfläche

- 400 g Mehl mit 1 TL Salz, 150 ml Wasser und dem Eigelb zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten kühlen.
- 500 g Butter mit 100 g Mehl verkneten, zu einem flachen Ziegel formen und etwa 30 Minuten kühlen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Butterziegel in die Mitte des Teiges geben (s. Step 1) und die vier Teigecken straff über das Butterstück spannen. Das Teigstück dann etwa fingerdick zu einem Rechteck ausrollen.
- Vom Teigstück erst ein Drittel des Teiges über das mittlere Drittel klappen, dann das übrige Drittel darüber legen (s. Step 2). Die Teigschichten wiederum zu einem Rechteck ausrollen.
- Die Teigplatte dann vierteilig zusammenlegen (s. Step 3). Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen (s. Step 4).
- Den Teig dann wieder zu einem Rechteck ausrollen und dreiteilig (wie Step 2) zusammenlegen. Nochmals ausrollen und vierteilig zusammenklappen (wie Step 3). Den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen, dann entsprechend verarbeiten.

Tipps

- Blätterteig immer in zwei Richtungen ausrollen (quer und längs), sonst schrumpft er beim Backen.
- Blätterteig mit einem scharfen Messer oder Teigrad schneiden, sonst gehen die Ränder beim Backen nicht auf.
- Wenn Sie den Teig mit Eigelb bepinseln, darf kein Eigelb an die Schnittkanten gelangen, sonst gehen diese beim Backen ebenfalls nicht auf.

Gelatine für glatte Cremes

Blattgelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, dann tropfnass in einen kleinen Topf geben. Bei milder Hitze auf dem Herd auflösen. Mit etwas Creme verrühren und zur restlichen Creme geben. Gelatine nie direkt in Cremes schütten: Sonst entstehen die gefürchteten Klümpchen.

So komm

…ig und Strudelteig

…acht: Selbst gemacht schmecken Teige immer noch am besten

Grundrezept Strudelteig

Und so geht's

250 g Mehl, 1 Prise Salz
2 EL Öl, 1 Ei (Größe M)
etwas zerlassene Butter

- Mehl mit Salz in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken (s. Step 1).
- Öl, Ei und 80-100 ml lauwarmes Wasser zugeben. Alles kräftig zu einem glatten, elastischen Teig durchkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und bei Zimmertemperatur mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- Teigkugel mit zerlassener Butter bestreichen (s. Step 2) und auf einem bemehlten Tuch dünn ausrollen. Mit den Händen von innen nach außen ziehen (s. Step 3).
- Den ausgezogenen Teig nochmals mit Butter bestreichen (s. Step 4).

Tipps

- Alle Zutaten für einen Strudelteig sollten Raumtemperatur haben, also rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.
- Wichtig ist es, den Teig gut und kräftig zu kneten, er soll sehr geschmeidig werden.
- Die Ruhezeit für den fertigen Teig sollte 30 Minuten bis 1 Stunde betragen.
- Bleiben nach dem Ausziehen noch dicke Teigränder, schneiden Sie diese am besten ab.

Brandteig: Gut zu wissen

- Zubereiteter Brandteig wird vom Stehen grau und zäh, also gleich nach der Zubereitung backen.
- Brandteig-Gebäck verliert an der Luft schnell an Knusprigkeit. Mit Sahne oder Creme gefüllte Windbeutel deshalb rasch servieren.
- Ohne Füllung lassen sich fertige Gebäckstücke gut einfrieren; bei Zimmertemperatur müssen sie 30 Minuten auftauen.

…e Fülle in die Hülle

1 Teigdreiecke belegen. Von der breiten Seite her aufrollen.

2 Blätterteigquadrat diagonal belegen. Ränder mit Wasser oder Eiweiß bepinseln.

3 Teig über die Füllung klappen, Rand andrücken, eventuell mit einer Gabel ein Muster einkerben.

Kalte Torten
wenig Mühe & viel Erfolg

Bei diesen Torten bleibt der Ofen kalt, dafür werden köstliche Sahne- und Käse-Cremes gerührt und mit frischen Früchten belegt. Genau das Richtige für den Sommer

Joghurttorte mit Obstguss

Rezept siehe folgende Seite

Joghurttorte mit Obstguss

FÜR 1 SPRINGFORM VON 20 cm Ø	
150 g Eiswaffeln	
50 g Amaretti	
75 g weiche Butter	
FÜR DEN BELAG	
4 Blatt weiße Gelatine	
250 g Speisequark (20 % F. i. Tr.)	
500 g Vanillejoghurt	
2 EL Zitronensaft, 5 EL Zucker	
1 Päckchen Vanillezucker	
1 Mango (ca. 500 g)	
250 g Himbeeren	
1 1/2 EL Speisestärke	
AUSSERDEM	
Backpapier für die Form	

- Formboden mit Backpapier auslegen. Waffeln und Kekse fein zerbröseln, mit Butter verkneten, in der Form verteilen, andrücken, kalt stellen.
- Gelatine einweichen. Quark mit Joghurt, 1 EL Zitronensaft, 3 EL Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Gelatine bei kleiner Hitze auflösen. Mit 2 EL Quarkmasse mischen. Gelatine in übrige Masse rühren, auf dem Kuchenboden verteilen. 2 Stunden kühl stellen.
- Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, mit übrigem Zitronensaft und 1/2 EL Zucker pürieren. Beeren durch ein feines Sieb streichen, mit restlichem Zucker mischen. Beide Pürees eventuell mit Wasser auf 1/4 l auffüllen.
- Von jedem Püree 2 EL abnehmen. Mangopüree mit 1/2 EL Stärke, Himbeerpüree mit 1 EL anrühren. Pürees getrennt aufkochen, angerührte Stärke einfließen lassen und nochmal aufkochen.
- Pürees in großen Klecksen auf den Kuchen geben, verstreichen. Mit einem Stäbchen marmorieren. 1 Stunde kalt stellen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Kühlzeit:	3 Stunden
Pro Stück:	260 kcal/1090 kJ

Aprikosen-Schoko-Torte

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø	
100 g Halbbitter-Kuvertüre	
100 g Vollmilch-Kuvertüre	
2 EL Butter	
100 g Cornflakes	
25 g Mandelblättchen	
FÜR DEN BELAG	
5 Blatt weiße Gelatine	
600 g Aprikosen	
600 g Doppelrahm-Frischkäse	
300 g Magermilchjoghurt	
100 g Zucker	
etwas abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale	
3 EL Zitronensaft	
1 Päckchen heller Tortenguss	
2-3 EL gelber Fruchtsirup (z. B. Pfirsich-Maracuja)	
AUSSERDEM	
Backpapier für die Form	
einige Melisseblättchen für die Dekoration	

- Springform mit Backpapier auslegen. Beide Kuvertüren grob hacken. Mit der Butter in einen Topf geben und über dem heißen Wasserbad bei kleinster Hitze schmelzen lassen.
- Cornflakes und Mandeln locker unterheben, die Masse auf dem Springformboden gleichmäßig verteilen. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Einige Aprikosen für die Dekoration beiseite legen, die übrigen Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.
- Den Frischkäse mit Joghurt, Zucker und Zitronenschale verrühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem Töpfchen mit Zitronensaft bei kleinster Hitze auflösen.
- 3 EL Frischkäsecreme in die Gelatine rühren, dann alles unter die übrige Frischkäsecreme mischen. Aprikosenstücke unterheben.
- Die Frischkäse-Aprikosen-Masse auf den Schokoladenboden streichen und die Torte mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- Die beiseite gelegten Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Auf der fest gewordenen Torte rosettenförmig verteilen.
- Den Tortenguss nach Packungsangabe mit Fruchtsirup (anstelle des angegebenen Zuckers) und Wasser zubereiten. Etwas abgekühlt gleichmäßig über die Torte geben und fest werden lassen. Zum Schluss nach Belieben mit Melisseblättchen verzieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Kühlzeit:	4 Stunden
Pro Stück:	470 kcal/1970 kJ

Variationen

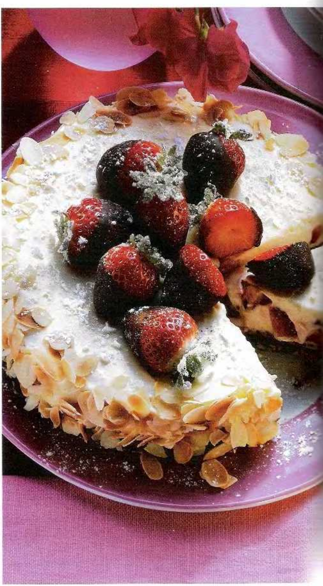
- Das Raffinierte an dieser Torte ist der Schokoladenboden, den Sie beliebig mit Nüssen, Puffreis oder Keksstückchen variieren können.
- Die Aprikosencreme schmeckt natürlich auch mit einem Boden aus Löffelbiskuits oder zerbröselten Butterkeksen.
- Fruchtwechsel: Anderes Steinobst wie Pfirsiche, Kirschen, Mirabellen oder Pflaumen, lassen sich für die Creme ebensogut verwenden.

Florentiner Erdbeerkuchen

FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 cm Ø
100 g Halbbitter-Kuvertüre
150 g Schoko-Sandkekse
10 Belegkirschen
100 g gehackte Mandeln
80 g weiche Butter
FÜR DEN BELAG
1 Pck. Sahne-Puddingpulver
1 gestrichener EL Speisestärke
300 ml Milch, 80 g Zucker
200 g Schlagsahne
100 ml Orangensaft
200 g Doppelrahm-Frischkäse
750 g Erdbeeren
50 g Halbbitter-Kuvertüre
AUSSERDEM
Backpapier für die Form
50 g Mandelblättchen

- Springform mit Backpapier auslegen. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen.
- Kekse fein zerdrücken. Kirschen würfeln. Mandeln, Kirschen, Kekskrümel und Butter in einer Schüssel mit der flüssigen Kuvertüre mischen. Masse in die Form drücken, kalt stellen.
- Puddingpulver und Stärke mit 6 EL Milch anrühren. Übrige Milch mit Zucker und Sahne aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Masse abkühlen lassen.
- Orangensaft und Frischkäse verrühren und unter den Pudding heben. Erdbeeren waschen, 250 g beiseite legen. Restliche Beeren putzen, würfeln und unter die Creme heben.
- Die Creme auf den Boden geben und 4-5 Stunden kalt stellen. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Die übrige Erdbeeren in die Kuvertüre tauchen, auf den Kuchen legen. Mandeln rösten und Tortenrand damit verzieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Kühlzeit:	5 Stunden
Pro Stück:	420 kcal/1760 kJ

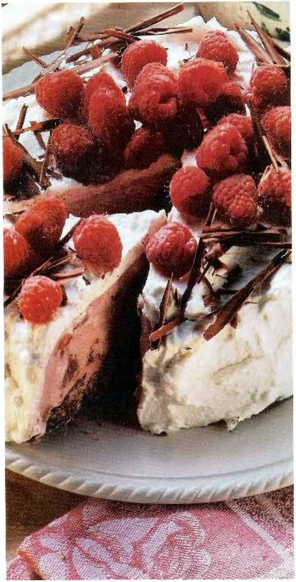


Eistorte „Avanti"

FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 cm Ø
1 l Himbeereiscreme
50 g Mandelstifte
100 g Zartbitterschokolade
150 g Cantuccini (italienische Mandelkekse, ersatzweise Vollkorn-Butterkekse)
200 g Schlagsahne
1 EL Zucker
1 Päckchen Sahnesteif
AUSSERDEM
250 g frische Himbeeren
2-4 EL Schokospäne zum Verzieren

- Das Eis antauen lassen und die Form mit einer Frischhaltefolie auslegen. Die Eiscreme in der Form glatt streichen und die Form für etwa 15 Minuten in das Tiefkühlfach stellen.
- Inzwischen die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Die Schokolade grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Kekse im Blitzhacker grob zermahlen oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerdrücken. Mit den Mandeln und der Schokolade vermischen.
- Die Mandel-Schokoladen-Mischung gleichmäßig auf das Eis streichen und für etwa 30 Minuten ins Tiefkühlfach stellen. Torte nicht länger im Eisfach lassen, da der Boden sonst zu fest wird.
- Inzwischen Sahne steif schlagen und dabei langsam Zucker und Sahnesteif einrieseln lassen. Die Himbeeren waschen und vorsichtig trockentupfen.
- Die Eistorte aus der Form stürzen, die Folie entfernen und die Torte rundum mit Sahne bestreichen. Mit Himbeeren und Schokospänen garnieren und gleich servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Kühlzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	315 kcal/1320 kJ



Sahnige Apfeltorte

FÜR 1 SPRINGFORM VON 20 cm Ø
4 Äpfel (z. B. Elstar)
1 EL Zitronensaft, 100 g Zucker
Saft von 1 Orange
2-3 EL Apfellikör nach Belieben
4 Blatt weiße Gelatine
2-3 eingelegte Ingwerpflaumen (Glas), 3 Eier (Größe M)
250 g Mascarpone
100 g Löffelbiskuits
ZUM DEKORIEREN
Schokoherzen
AUSSERDEM
Fett zum Bestreichen
Backpapier für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

● Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen. Einen Apfel waschen, etwa 15 hauchdünne Scheiben abschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, mit 1 EL Zucker bestreuen und die Apfelscheiben auf ein gefettetes Stück Alufolie legen. Im Ofen (Gas: Stufe 4-5) etwa 10 Minuten rösten. Für die Dekoration beiseite legen.

● Alle Äpfel, auch den angefangenen, schälen, entkernen, in kleine Blättchen schneiden. Mit Orangensaft und Likör aufkochen, etwa 2 Minuten dünsten, in einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen.

● Gelatine einweichen. Ingwer fein würfeln. Eier trennen, Eiweiße steif schlagen, 2 EL Zucker einrieseln lassen. Eigelbe mit 60 g Zucker aufschlagen, Mascarpone, Ingwerwürfel und 1-2 EL Ingwersirup einrühren. Gelatine bei kleiner Hitze auflösen, 3 EL Mascarponecreme einrühren, dann alles unter die Creme rühren. Erst Apfelstücke, dann Eischnee unterheben.

● Boden der Form mit Backpapier auslegen, mit Biskuits auslegen, mit dem aufgefangen Apfelsaftsud beträufeln. Mascarponecreme einfüllen, glatt streichen. 3 Stunden kalt stellen.

● Torte aus der Springform nehmen, mit Apfelchips und Schokoherzen garnieren, mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Kühlzeit:	3 Stunden
Pro Stück:	300 kcal/1260 kJ

Kirsch-Bananen-Torte

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
- *200 g Orangenkekse*
- *100 g flüssige Butter*
- *4 Blatt weiße Gelatine*
- *300 g Schlagsahne*
- *400 g Doppelrahm-Frischkäse*
- *300 g Bananenjoghurt (Fertigprodukt)*
- *3 EL Zitronensaft*
- *80 g Zucker*
- *750 g Süßkirschen*

AUSSERDEM
- *Backpapier für die Form*
- *Orangenkekse, Kirschen und Melisseblättchen zum Verzieren*

- Form mit Backpapier auslegen. Die Kekse zerbröseln, mit Butter vermischen. In die Form drücken und kalt stellen.
- Gelatine in kaltem Wasser etwa 5 Minuten einweichen. 200 g Sahne steif schlagen.
- Frischkäse mit Joghurt, Zitronensaft und Zucker verrühren. Gelatine bei kleiner Hitze auflösen. Mit 3 EL Creme verrühren, dann in die übrige Creme rühren.
- Kirschen waschen, putzen, entsteinen und mit der geschlagenen Sahne unter die Creme heben. Die Masse auf den Keksboden geben und glatt streichen.
- Die Torte im Kühlschrank mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, fest werden lassen.
- Übrige Sahne steif schlagen. Torte mit Keksen, Kirschen, Melisseblättchen und Sahnetuffs verzieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Kühlzeit:	4 Stunden
Pro Stück:	370 kcal/1550 kJ

Erdbeer-Mascarpone-Schnitten

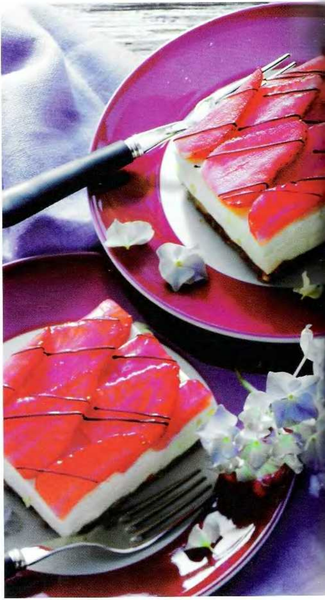
FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
3 Päckchen Mini-Butterkekse mit Schokoglasur (à 125 g)
160 g Butter
FÜR DIE CREME
4 Blatt weiße Gelatine
5 eingelegte Ingwerpflaumen
350 g Mascarpone
350 g Vollmilchjoghurt
1 Päckchen Vanillezucker
70 g Zucker, 5 EL Zitronensaft
AUSSERDEM
Backpapier für das Blech
700 g Erdbeeren
1 Päckchen heller Tortenguss
50 g Halbbitter-Kuvertüre

● Blech zur Hälfte mit Backpapier auslegen. Kekse in Gefrierbeutel füllen, mit dem Nudelholz zerbröseln. Butter zerlassen. Beides vermischen und auf das Blech drücken. Ein Stück Alufolie zweimal falten, den freien Rand damit befestigen.

● Gelatine einweichen. Ingwer fein würfeln. Mascarpone mit Joghurt verrühren. Vanillezucker, Zucker, Zitronensaft, Ingwerwürfel und 6 TL Ingwersirup unterrühren. Gelatine bei milder Hitze auflösen, mit 2 EL Creme verrühren. Gelatine unter die Creme mischen, auf dem Keksboden verteilen und glatt streichen.

● Die Erdbeeren waschen, trockentupfen, putzen. In dünne Scheiben schneiden. Dachziegelartig auf der Creme verteilen. Tortenguss nach Packungsangabe anrühren, auf den Erdbeeren verteilen. Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen. Kuvertüre grob hacken, auf dem warmen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden. Auf die Erdbeeren Linien spritzen, fest werden lassen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Kühlzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	300 kcal/1260 kJ



Exotische Orangencremetorte

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
200 g Mürbeteig-Kekse
80 g weiche Butter
FÜR DIE CREME
4 Eigelbe (Eier: Größe M)
300 g Zucker
1/4 TL gemahlene Vanille
1 Prise Salz
3/8 l Orangensaft
3 EL Mehl, 3 EL Speisestärke
100 g Butter
FÜR DEN BELAG
1 Karambole (Sternfrucht)
1 Kiwi, 1 Orange, 2 Limetten
AUSSERDEM
Backpapier für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

- Form mit Backpapier auslegen. Kekse zerbröseln, mit Butter vermischen. In die Form drücken und kalt stellen.
- Für die Creme Eigelbe mit 100 g Zucker und Vanille dickschaumig schlagen.
- Restlichen Zucker mit Salz und Orangensaft erhitzen. Das Mehl und die Stärke mit wenig Wasser glatt rühren und unter den Saft schlagen. Unter Rühren erhitzen, bis die Masse dick wird.
- Die Hälfte davon unter die Eigelb-Masse mischen, restliche Masse dazugeben. Alles unter Rühren leicht erhitzen, aber nicht kochen lassen. Vom Herd nehmen, die Butter in Flöckchen darunter schlagen. Creme abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren.
- Creme in die Springform auf den Tortenboden füllen, glatt streichen und die Torte zum Festwerden mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- Für den Belag Karambole waschen, Kiwi schälen, beides in Scheiben schneiden. Die Orange und 1 Limette schälen, in Scheiben schneiden.
- Übrige Limette waschen und mit der Schale zu einer hauchdünnen Spirale aufschneiden. Früchte auf der Torte dekorativ anrichten und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Kühlzeit:	4 Stunden
Pro Stück:	280 kcal/1180 kJ

Caipirinha-Torte

FÜR 1 SPRINGFORM VON 18 cm Ø
125 g Mürbeteig-Kekse
50 g weiche Butter
FÜR DIE CREME
2 Limetten
6 Blatt weiße Gelatine
3 Eigelbe (Eier: Größe M)
150 g Puderzucker
250 g Sahnejoghurt
6 EL Cachaça (Zuckerrohrschnaps)
300 g Schlagsahne
AUSSERDEM
30 g Pistazienkerne
1 Limette
100 g Schlagsahne

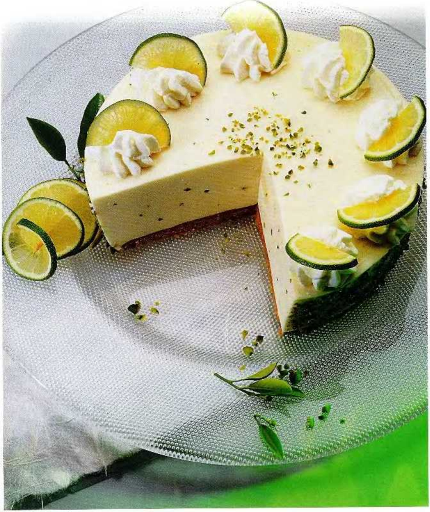
- Die Kekse portionsweise in einen Gefrierbeutel füllen, auf eine Arbeitsfläche legen und mit dem Teigroller fein zermahlen. Die Brösel mit der Butter verkneten. Mischung auf den Boden der Springform geben, fest andrücken und kalt stellen.
- Die Limetten heiß abwaschen und trockenreiben. Die Schale von 1 Limette abreiben und diese und 1 weitere Limette auspressen. Gelatine in lauwarmem Wasser einweichen.
- Eigelbe mit Puderzucker im heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die Gelatine ausdrücken, in der Eiercreme geben und darin auflösen. Alles gründlich verrühren und die Creme anschließend im kalten Wasserbad abkühlen lassen.
- Abgeriebene Limettenschale und -saft mit Joghurt und Cachaça glatt rühren. Nach und nach unter die Eigelbcreme ziehen. Die Masse bis zum Angelieren etwa 30 Minuten kühlen.
- Die Sahne sehr steif schlagen und gleichäßig unter die Limettencreme ziehen. Die Springform mit der Keksgrundlage auf eine Arbeitsplatte stellenund die Creme einfüllen. Etwa 2 Stunden kalt stellen.

Joghurt-Kirsch-Torte

FÜR 1 HERZ-BACKRING
100 g Butterkekse
75 g Bananen-Chips
125 g Butter
7 Blatt weiße Gelatine
1 Vanilleschote
600 g Sahnejoghurt
Saft und abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Gläser Schattenmorellen (Abtropfgewicht: à 175 g)
200 g Schlagsahne
AUSSERDEM
5 Blatt Gelatine
Melissezweige

- Kekse und Bananen Chips im Blitzhacker fein zerbröseln. Die Butter zerlassen und unter die Brösel mischen. Den Backring auf eine Tortenplatte stellen. Bröselmischung hinein geben, festdrücken und kalt stellen.
- Gelatine einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden. Mark herausschaben. Vanillemark, Joghurt, Zitronensaft, -schale, Zucker und Vanillezucker verrühren. Schattenmorellen abtropfen lassen. Saft auffangen und beiseite stellen. Früchte trockentupfen.
- Gelatine bei milder Hitze auflösen. 2-3 EL Joghurtcreme in die Gelatine rühren, dann die Gelatinemasse in den übrigen Joghurt rühren. Kalt stellen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Kirschen unterheben.
- Sahne steif schlagen, unter die Creme rühren. Masse in die Form geben, mit einem Löffelrücken Wellenmuster eindrücken und die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- 5 Blatt Gelatine im Abtropfsaft der Kirschen auflösen, aufkochen. 1-2 Stunden kalt stellen, bis die Masse dickflüssig wird. Mit einem Teelöffel große Tropfen auf einen geölten Teller gießen, fest werden lassen. Tropfen mit einer Palette vorsichtig abnehmen, auf die Torte legen. Mit Melissezweigen „Kirschstängel" anlegen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Kühlzeit:	3 Stunden
Pro Stück:	300 kcal/1260 kJ



- Den Springformrand vorsichtig von der Torte entfernen. Die Pistazien sehr fein hacken und den Tortenrand rundherum damit verzieren, dabei leicht andrücken.
- Die Limette heiß abwaschen und trockenreiben. Mit einem scharfen Messer 5 hauchdünne Scheiben abschneiden und halbieren. Die Schlagsahne sehr steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen.
- Auf die Tortenoberfläche am Rand 10 kleine Tupfen spritzen und mit je 1/2 Limettenscheibe dekorieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Kühlzeit:	3 1/2 Stunden
Pro Stück:	460 kcal/1930 kJ

Variation

- Die Torte kann auch mit anderen Zitrusfrüchten zubereitet werden: Die Limette durch 4 kleine Orangen ersetzen und die Creme statt mit Cachaça mit 6 EL Orangenlikör, z. B. Cointreau, aromatisieren.

Eistorte mit Pflaumen

FÜR 1 SPRINGFORM VON 18 cm Ø
1 l Pfirsich-Joghurt-Eis
FÜR DEN TEIG
100 g Mehl, 30 g Zucker
1 Eigelb (Ei: Größe M)
60 g kalte Butter
FÜR DEN BELAG
250 g Pflaumen, 2 Minzezweige
1 EL Puderzucker
1 EL Zitronensaft
1 EL Weinbrand
AUSSERDEM
2 EL gehackte Pistazienkerne

- Eis 1 Stunde im Kühlschrank antauen lassen, bis es streichfähig ist. Elektro-Ofen auf 200 Grad (Gas: Stufe 3) vorheizen.
- Für den Mürbeteig die Zutaten verkneten, 30 Minuten kühl stellen.
- Die Pflaumen waschen, entsteinen. Minze waschen, die Blättchen von 1 Zweig hacken. 1 Pflaume beiseite legen, restliche klein würfeln, mit Zucker, Zitronensaft, Weinbrand und Minzeblättchen marinieren, etwa 15 Minuten ziehen lassen.
- Teig in die Form geben und im Ofen etwa 10 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.
- Pflaumen abtropfen lassen. Auf den Boden eine dünne Schicht Eis und dann die Pflaumen geben.
- Eis bis auf 3 EL mit den Pistazien vermengen und in die Form füllen. Torte und übriges Eis 3 Stunden in das Gefrierfach stellen.
- Die Torte 30 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen, aus der Form nehmen. Aus dem übrigen Eis mit einer Spritztülle kleine Tupfen auf die Torte spritzen. Die Pflaume in Spalten schneiden, zwischen die Tupfen setzen, mit Minze garnieren.

Aufwand:	*
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	10 Minuten
Kühlzeit:	3 1/2 Stunden
Pro Stück:	295 kcal/1240 kJ

Schoko-Cheese-Cake

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
80 g Butter
1 TL Spekulatiusgewürz
200 g Butterkekse
FÜR DEN BELAG
12 Blatt Gelatine
350 g Zartbitter-Kuvertüre
4 Eier (Größe M)
140 g Zucker
700 g Doppelrahm-Frischkäse
2 Päckchen Vanillezucker
250 g Crème fraîche
1 EL Espressopulver (Instant)
125 g Schlagsahne
AUSSERDEM
Backpapier für die Form
Schokospäne zum Verzieren

- Form mit Backpapier auslegen. Butter mit dem Spekulatiusgewürz schmelzen. Die Kekse fein zerkleinern, mit der Buttermischung verkneten. Masse in der Form verteilen, einen etwa 2 cm hohen Rand formen und die Form kalt stellen.
- Gelatine in lauwarmem Wasser einweichen. Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker ebenfalls über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Frischkäse, 1 Päckchen Vanillezucker und Crème fraîche unterrühren.
- Von der Masse etwa die Hälfte abnehmen, das Espressopulver und den übrigen Vanillezucker unterrühren.
- Die Kuvertüre gleichmäßig unter die andere Hälfte rühren. Die Sahne steif schlagen und darunter heben. Zuerst die Schokomasse auf den Teigboden geben und glatt streichen. Dann die Espressomasse vorsichtig darauf verteilen und ebenfalls glatt streichen.
- Den Kuchen in der Form in den Kühlschrank stellen und 4-5 Stunden kühlen.
- Danach den Kuchen aus der Form lösen und nach Belieben mit gehobelter Schokolade verzieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	35 Minuten
Kühlzeit:	5 Stunden
Pro Stück:	660 kcal/2770 kJ

Variation

- Statt Espressopulver können Sie unter die zweite Cremehälfte auch 100 g pürierte Himbeeren ziehen. Vanillezucker durch 2 EL Zucker ersetzen.

Kefirtorte mit Sauerkirschen

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
150 g weiche Butter
Salz, 80–100 g Zucker
300 g Pumpernickel
3 EL Kirschwasser
FÜR DEN BELAG
350 g Sauerkirschen
2 EL Puderzucker
500 g Kefir, 150 g Zucker
200 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 unbehandelte Orange
10 Blatt weiße Gelatine
FÜR DIE GARNITUR
1/4 l Rotwein oder Kirschsaft
3 EL Puderzucker, 5 Blatt rote Gelatine, 200 g Schlagsahne
2 EL Zucker

- Butter, Salz und Zucker cremig rühren. Pumpernickel fein zerbröckeln, mit Kirschwasser beträufeln und unter die Buttermischung rühren. In der Form glatt drücken. Kirschen entsteinen, mit Puderzucker marinieren.
- Kirschen im eigenen Saft etwa 5 Minuten dünsten. Kefir, Zucker, Sahne, Vanillezucker, Saft und geriebene Schale der Orange verrühren.
- Weiße Gelatine einweichen und bei milder Hitze auflösen. 2 EL Kefircreme einrühren, unter die restliche Creme mischen. Kalt stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.
- Hälfte der Creme auf den Boden streichen. Abgetropfte Kirschen darauf verteilen, restliche Creme darüberstreichen. 2 1/2 Stunden kalt stellen.
- Wein mit Puderzucker verrühren. Rote Gelatine einweichen, bei milder Hitze auflösen, mit Wein verrühren, als dünne Schicht über die Torte gießen. Kalt stellen.
- Sahne mit Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte verzieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	55 Minuten
Kühlzeit:	3 Stunden
Pro Stück:	320 kcal/1340 kJ

Himbeer-Melonen-Torte

FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 cm Ø
- 150 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 200 g Löffelbiskuits

FÜR DEN BELAG
- 18 Blatt weiße Gelatine
- 2 Honigmelonen (etwa 1 1/2 kg)
- Saft von 1 Zitrone
- 80-100 g Zucker
- 500 g saure Sahne
- 150 g Crème fraîche
- 150 g Himbeeren
- 200 g Schlagsahne
- 1 EL Zucker
- Melisseblättchen

- Butter mit Salz cremig rühren. Biskuits zerbröseln, unter die Butter heben. Als Boden in die Form drücken, kalt stellen.
- Gelatine einweichen. Melonen halbieren, Kerne entfernen, dabei den Saft auffangen. Aus dem Fruchtfleisch 8 Kugeln ausstechen, beiseite legen.
- Fruchtfleisch herausheben, mit dem aufgefangenen Saft und Zitronensaft pürieren. Durch ein Sieb streichen, mit Zucker, saurer Sahne und Crème fraîche verrühren.
- Tropfnasse Gelatine bei milder Hitze auflösen, mit 2 EL Creme verrühren, unter die übrige Creme schlagen. Kühl stellen.
- Die Himbeeren verlesen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Die Hälfte mit 100 g Himbeeren mischen. Unter die gelierende Creme heben, auf dem Boden glatt streichen. Die Torte und die Sahne 2 Stunden kalt stellen.
- Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und Tupfen auf die Torte spritzen. Mit Melonenkugeln, Himbeeren und Melisse verzieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Kühlzeit:	2 1/2 Stunden
Pro Stück:	395 kcal/1660 kJ

Johannisbeer-Eistorte

FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 cm Ø
2 Eiweiße (Eier: Größe M)
120 g Puderzucker
10 g Speisestärke
70 g Kokosraspel
FÜR DAS EIS
2 Eigelbe (Eier: Größe M)
70 g Puderzucker
1 EL abgeriebene Zitronenschale, 2 cl Johannisbeerlikör
500 g rote und 100 g schwarze Johannisbeeren
250 g Schlagsahne
AUSSERDEM
Backpapier für die Form

- Elektro-Ofen auf 150 Grad vorheizen. Eiweiße steif schlagen. Puderzucker, Stärke und Kokosraspel unterziehen.
- Gut die Hälfte der Eiweiß-Masse in die Form füllen. Den Boden im Ofen (Gas: Stufe 1) 30-35 Minuten backen. Mit dem Papier herausnehmen. Dann die zweite Teighälfte backen. Auskühlen lassen, bis die Böden fest sind.
- Eigelbe und Zucker im heißen Wasserbad aufschlagen, erkalten lassen. Zitronenschale und Likör unterrühren.
- Beeren waschen, trockentupfen, von den Rispen zupfen. Die roten Beeren durch ein Sieb passieren. Die Sahne steif schlagen, mit dem Mus unter die Eicreme rühren. Die schwarzen Beeren unterheben.
- 1 Boden (ohne Backpapier) in die Form legen. Creme darauf geben, 3-4 Stunden in das Gefrierfach stellen. Zweiten Boden stürzen und 1 cm dicke Streifen abschneiden. Diese fein zerkrümeln und nach 2 Stunden auf die Eistorte streuen.
- Torte 30 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	1 1/4 Stunden
Kühlzeit:	4 Stunden
Pro Stück:	205 kcal/860 kJ

Fruchtige Waffeltorte

500 g Johannisbeeren
250 g Himbeeren
1-2 Limetten
4 Blatt weiße Gelatine
200 g Frischkäse
300 g Schlagsahne
80 g Zucker
100 g Mehl
150 g Buttermilch
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
AUSSERDEM
Fett für das Waffeleisen
Puderzucker zum Bestäuben

- Beeren waschen und putzen. Einige Beeren für die Dekoration beiseite legen. Limetten heiß waschen, trockenreiben. Die Schale von 1/2 Limette abreiben. Limetten auspressen. Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Himbeermark mit 3-4 EL Limettensaft verrühren.
- Gelatine einweichen und tropfnass bei kleiner Hitze auflösen. Mit 1 EL Himbeermark glatt rühren, dann unter das restliche Mark rühren. Mit Frischkäse vermischen.
- Sahne steif schlagen, 50 g Zucker langsam einrieseln lassen. Unter die Frischkäse-Himbeer-Masse heben. Johannisbeeren – bis auf einige für die Dekoration – unter die Masse heben.
- Mehl, Buttermilch, restlichen Zucker, Vanillezucker, Limettenschale und 1-2 EL Limettensaft gut mischen. Eier trennen. Eigelbe unter die Mehl-Masse rühren. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, dann ebenfalls unter die Mehl-Masse heben.
- Waffeleisen, falls nötig, leicht einfetten. Nacheinander aus je 2 EL Teig 8 goldbraune Waffeln backen, abkühlen lassen.
- Erste Waffel auf eine Platte legen, mit Himbeercreme bestreichen, mit der nächsten Waffel abdecken. So weiter verfahren, bis alles verbraucht ist. Mit einer Waffel abschließen. (Oder aus Waffeln und Himbeercreme zwei Stapel machen.) Torte 1 Stunde zum Festwerden kühl stellen. Mit restlichen Beeren und Puderzucker dekorieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Kühlzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	245 kcal/1030 kJ

Heidelbeer-Quarktorte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS ÜBER NACHT KÜHLEN
FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø

- *150 g Mandelkekse (z. B. Amarettini)*
- *1 unbehandelte Orange*
- *125 g Butter*
- *750 ml heller Traubensaft*
- *80 g Speisestärke*
- *180 g Zucker*
- *400 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Sahnesteif*
- *450 g Heidelbeeren (frisch oder TK)*
- *1 Päckchen heller Tortenguss*

AUSSERDEM

- *Backpapier für die Form*
- *Puderzucker zum Bestäuben*

● Die Kekse zerbröseln. Orange heiß waschen, 1 TL Schale abreiben und die Frucht auspressen. Butter schmelzen. Mit Bröseln und Schale mischen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Brösel einfüllen, festdrücken, 30 Minuten kühlen.

● Inzwischen Orangen- und 700 ml Traubensaft mischen. Etwas Flüssigkeit abnehmen, mit Stärke verrühren. Säfte mit Zucker und Stärke einmal aufkochen, erkalten lassen.

● Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, unter die abgekühlte Saftmasse heben. Creme auf dem Boden verstreichen. Über Nacht kühl stellen.

● TK-Beeren auftauen, frische abbrausen, verlesen, trockentupfen. Guss mit übrigem Traubensaft und Wasser nach Packungsangabe zubereiten. Die Beeren auf die Torte verteilen, mit Guss überziehen. Abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Kühlzeit:	über Nacht
Pro Stück:	380 kcal/1600 kJ

Limetten-Torte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS ÜBER NACHT KÜHLEN
FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø

- *150 g Butterkekse*
- *200 g weiße Kuvertüre*
- *6 Limetten*
- *9 Blatt weiße Gelatine*
- *300 g Joghurt*
- *400 ml Kokosmilch (ungesüßt)*
- *250 g Puderzucker*
- *400 g Schlagsahne*
- *4-5 EL Ingwerkonfitüre*

AUSSERDEM

- *Backpapier für die Form*
- *brauner Zucker zum Bestreuen*

● Kekse in Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Kuvertüre grob hacken und über heißem Wasserbad schmelzen. Geschmolzene Kuvertüre mit den Keksbröseln vermischen. Springform mit Backpapier auslegen. Keksmischung hineinfüllen, festdrücken, kalt stellen.

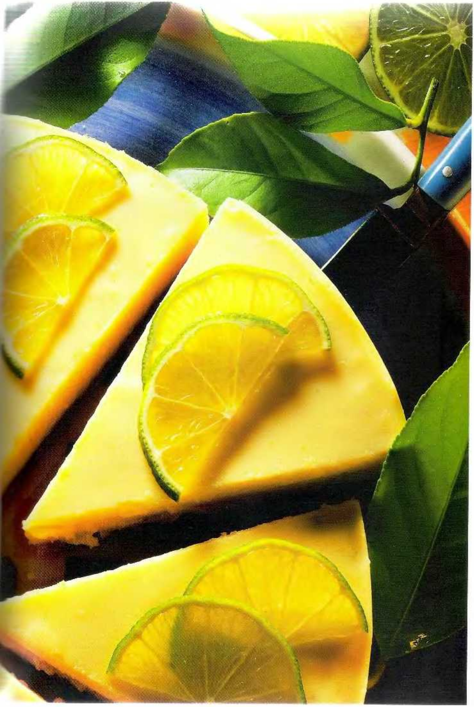
● 3 Limetten heiß abwaschen und trockenreiben. 1 für die Deko beiseite legen, von den anderen die Schale abreiben. Die Limetten auspressen.

● Gelatine einweichen. Limettenschale, -saft, Joghurt, Kokosmilch und Zucker verrühren. Gelatine tropfnass in einem Topf bei milder Hitze schmelzen. Unter die Kokosmischung rühren. Masse bis zum Angelieren kalt stellen.

● Sahne steif schlagen, unter die Limettencreme heben. Teig aus der Form lösen, auf eine Kuchenplatte legen. Mit Ingwermarmelade bestreichen. Einen Tortenring um den Boden legen. Creme auf dem Boden verteilen. Kuchen über Nacht kühl stellen.

● Übrige Limette halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Kurz vorm Servieren Zucker auf der Torte verstreuen. Limettenscheiben paarweise auf der Torte verteilen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Kühlzeit:	über Nacht
Pro Stück:	520 kcal/2180 kJ



Tipps & Tricks für Füllungen

Gewusst wie! Und Füllungen und Optik von Torten gelingen mühelos.

Blütenblätter zuckern

1 TL Gummi arabicum und 1 TL Zucker in 1/4 l Wasser auflösen. Blütenblätter mit einer Pinzette eintauchenund abtropfen lassen. Dann in Dekorzucker wenden, bis sie davon überzogen sind. Die Blätter vor dem Verwenden auf Küchenpapier einige Stunden trocknen lassen.

Karamell herstellen

1 10 EL Zucker mit 4 EL Wasser in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze verrühren.

2 Bei starker Hitze zum Kochen bringen – dabei ständig rühren, bis das Wasser vollständig verdampft ist.

3 Danach färbt sich der Karamell langsam braun. Er muss immer weiter gerührt werden, damit er nicht anbrennt. Dann die Hitze zurück schalten.

4 Wenn er die typische goldbraune Farbe angenommen hat, kann man ihn zum Zuckerspinnen oder als Deckel für Cremetorten verwenden.

Schokoladenblätter

Gewaschene und trockengetupfte Blätter bereit legen. Blätter mit ihrer Oberseite flach in geschmolzene Kuvertüre tauchen und mit der Schokoladenseite nach oben trocknen lassen. Die Blätter von der festgewordenen Schokolade vorsichtig abziehen.

Dekorationen

oft sind es nur die kleinen Kniffe, die zum Erfolg führen

Cremes zur „Rose“ abziehen

Erst das Eigelb verrühren **1**, Zucker zufügen und die Mischung mit dem Schneebesen cremig rühren **2**. Erhitzte Milch oder Saft zugießen und unterrühren **3**. Die Masse unter Rühren erhitzen, aber nicht kochen! Wenn die Creme auf dem Kochlöffel beim Daraufblasen Kringel zeigt **4**, die an eine „Rose“ erinnern, ist sie fertig.

Zitrusfrüchte

1 Das Aroma von Zitrusfrüchten ist in der Schale verborgen. Deshalb wird sie auf einer feinen Reibe abgerieben und unter Cremes oder Sahne gemischt.

2 Zur Dekoration schneidet man hauchdünne Zitronen-, Orangen- oder Limettenschale in sehr feine Streifchen, die man zuckern (siehe links) und auf Torten streuen kann.

Mit Sahne dekorieren

1 Die Sahne in eine Rührschüssel geben. Zucker und aufgelöste Gelatine zufügen.

2 Die Sahne anschließend mit dem Schneebesen des Handrührgerätes sehr steif schlagen.

3 Jetzt hat sie die richtige Konsistenz, um fest zu bleiben. Die Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit dekorieren.

Vanillemark herauslösen

Vanille hat ein wunderbares Aroma. Schoten mit einem spitzen Messer aufschlitzen, das Mark herausschaben und in Sahne oder Cremes rühren.

Kuchen und Gebäck aus aller Welt

Überall auf der Welt wird Kuchen geschätzt und jedes Land hat seine eigenen Traditionen. Üppige Torten, Tartes und Gewürzkuchen – lassen Sie sich überraschen

Feigentorte

Rezept siehe folgende Seite

Feigentorte

Italien

FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 cm Ø
200 g Mehl, 2 EL Zucker
150 g kalte Butter, 1 Prise Salz
FÜR DEN BELAG
3 Eigelbe (Eier: Größe M)
4 EL Zucker
250 g Mascarpone
1 EL Orangenlikör
14-16 reife, blaue Feigen
150 g Aprikosenkonfitüre
AUSSERDEM
Fett für die Form

- Aus Mehl, Zucker, Butter und Salz rasch einen glatten Teig kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.
- Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen. Die Form einfetten. Mürbeteig zwischen Klarsichtfolie ausrollen, Form damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Teig im Ofen (Gas: Stufe 4) etwa 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Für den Belag Eigelbe mit Zucker dickschaumig schlagen, Mascarpone und Likör unterrühren. Creme auf dem Tortenboden verteilen, glatt streichen.
- Feigen waschen, abtrocknen, längs vierteln und dekorativ auf die Creme setzen. Konfitüre aufkochen, durch ein Sieb streichen und noch lauwarm hauchdünn auf die Feigen pinseln. Torte ganz frisch servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	815 kcal/3410 kJ

Piña-Colada-Biskuit

Karibik

FÜR 1 BACKFORM (25 x 25 cm)
300 g Löffelbiskuits
1 Dose Ananas in Scheiben (Einwaage: 800 g)
100 ml Ananassaft
6 Eigelbe (Eier: Größe M)
100 g Zucker, 8 EL weißer Rum
10 EL Kokoslikör
500 g Mascarpone
50 g Kokos-Chips für die Dekoration

- Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Form schichten. Ananas abgießen, Sud auffangen und mit dem Ananassaft mischen. Die Biskuits mit der Hälfte der Saftmischung beträufeln. Die Ananasscheiben vierteln und die Hälfte davon auf den Biskuits in der Form verteilen.
- Die Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. Rum, Likör und Mascarpone zufügen und locker-cremig schlagen.
- Die Hälfte der Masse glatt auf die Ananasschicht streichen. Restliche Biskuits darauf schichten. Mit der übrigen Saftmischung beträufeln, restliche Ananasstücke darauf legen. Mit der übrigen Creme bestreichen. Den Kuchen zugedeckt 1 Stunde kalt stellen.
- Die Kokos-Chips in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten und den Biskuit vor dem Servieren damit bestreuen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	35 Minuten
Kühlzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	290 kcal/1210 kJ

Mein liebster Käsekuchen

Australien

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
250 g frische oder tiefgekühlte Himbeeren
100 g weiße Schokolade
2 Bananen, 2 EL Apfelsaft
1 TL Zitronensaft
150 g weiche Butter
200 g Zucker, 4 Eier (Größe M)
1 kg Magerquark, 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
AUSSERDEM:
Butter für die Form
Puderzucker zum Bestäuben
2 EL Honig

- Tiefgekühlte Himbeeren auftauen. Die Schokolade fein reiben, für die Verzierung ein paar Späne grob hobeln. Bananen schälen und mit Apfel- und Zitronensaft gründlich zerdrücken oder mixen.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Form fetten. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren, nach und nach die Eier darunter schlagen. Geriebene Schokolade, Bananen, abgetropften Quark und Puddingpulver unterrühren.
- Quarkmasse in die Form füllen. Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 40 Minuten backen, bis er aufgegangen und goldgelb ist.
- Inzwischen die frischen Himbeeren verlesen, waschen. Etwa 10 Beeren für die Dekoration beiseite legen. Übrige Beeren mit dem Honig pürieren und durch ein Sieb streichen.
- Den fertigen Kuchen in der Form auskühlen lassen, dann herauslösen. Käsekuchen mit Schokospänen, Himbeeren und Puderzucker verzieren und mit der Himbeersauce servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	340 kcal/1440 kJ

Erdbeer-Kuppeltorte

Frankreich

BITTE BEACHTEN: CREME MUSS 3-4 STUNDEN KÜHLEN

FÜR 1 SPRINGFORM VON 22 cm Ø

- *30 g Butter*
- *2 Eier (Größe M)*
- *60 g Zucker, 50 g Mehl*

FÜR CREME UND BELAG

- *400 g Erdbeeren*
- *1/2 l Dickmilch*
- *2 EL ungesalzene Pistazienkerne*
- *50 g Puderzucker*
- *2 EL Amaretto*
- *2 EL Zitronensaft*
- *2 Eiweiße (Eier: Größe M)*
- *10 Blatt weiße Gelatine*

AUSSERDEM

- *Backpapier und Fett für die Form*
- *Vollmilchkuvertüre*
- *2 EL Aprikosenkonfitüre*
- *nach Belieben Puderzucker*

- Elektro-Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in einem Topf zerlassen. Eier trennen. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers cremig rühren. Eiweiße steif schlagen, restlichen Zucker einrieseln lassen. Mehl über die Eigelbcreme sieben und mit dem Eischnee vorsichtig unterheben. Zuletzt die flüssige Butter hinzufügen.
- Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, Ränder der Form einfetten. Teig einfüllen, im Ofen (Gas: Stufe 2) 15-20 Minuten backen. Form herausnehmen, Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen, abkühlen lassen.
- Erdbeeren waschen und putzen. Die Hälfte in kleine Würfel, die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Erdbeeren kalt stellen. Pistazien grob hacken.
- Dickmilch mit der Hälfte des Puderzuckers, Amaretto und Zitronensaft verrühren. Eiweiße mit übrigem Puderzucker steif schlagen, unter die Dickmilch-Mischung heben.
- Eine Schüssel (20 cm Ø; Inhalt: 1 l) von innen anfeuchten und mit den Erdbeerscheiben auslegen.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einer Tasse über dem heißen Wasserbad auflösen und unter die Creme rühren. Erdbeerwürfel und Pistazien untermischen.
- Creme in die mit Erdbeeren ausgelegte Schüssel füllen und 4 Stunden kühlen. Creme auf den Biskuitboden stürzen.
- Von der Kuvertüre mit einem Sparschäler dünne Schokospäne abhobeln. Den Teigrand mit der Konfitüre bestreichen. Die Torte am Rand und oben mit den Schokospänen verzieren und nach Belieben die oberen Schokospäne mit etwas Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	20 Minuten
Pro Stück:	265 kcal/1120 kJ

Mürbeteig-Tortelettes

Frankreich

Für 8 Tortelettes

50 g Butter
100 g Zartbitter-Kuvertüre
100 g Schlagsahne
50 g Zucker
1 Ei und 1 Eigelb (Eier: Größe M)
Mark von 1/2 Vanilleschote
8 vorgebackene Tortelettes (Fertigprodukt)
AUSSERDEM
125 g Schlagsahne
rote Früchte der Saison (z. B. Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren)

- Elektro-Ofen auf 125 Grad vorheizen. Butter, Kuvertüre und Sahne in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad erwärmen, bis die Butter und die Kuvertüre geschmolzen sind. In einer anderen Schüssel Zucker, Ei, Eigelb und Vanillemark mit dem Schneebesen cremig rühren. Die Schokoladenmischung darunter rühren. Die Masse in die vorgebackenen Tortelettes füllen.
- Tortelettes auf ein Backblech stellen und im Ofen (Gas: niedrigste Stufe) 15-20 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
- Sahne steif schlagen, nach Belieben auf die Törtchen spritzen oder getrennt dazu servieren. Die Früchte verlesen, waschen und putzen. Gut trockentupfen und auf den Törtchen anrichten.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Backzeit:	20 Minuten
Pro Stück:	130 kcal/550 kJ

Gefüllter Hefestrudel

Italien

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
300 g Mehl, 50 ml Milch
20 g Hefe (etwa 1/2 Würfel)
60 g Butter, 50 g Zucker
1 EL Vanillezucker
2 Eier (Größe M), 1 Prise Salz

FÜR DIE FÜLLUNG
150 g Rosinen, getrocknete Feigen, Aprikosen oder anderes Dörrobst, 100 ml Süßwein (Passito, Marsala) oder Wasser
100 g grob gemahlene Nüsse (Mandeln, Hasel- oder Walnüsse)
70 g Pinienkerne (ersatzweise Pistazien- oder Mandelkerne)
etwas abgeriebene Schale von je 1 unbehandelten Zitrone und Orange
1 TL Zimtpulver, 1 Prise Pfeffer
40 g Zartbitter-Schokolade oder 2 EL Kakaopulver
1 Ei (Größe M), 40 g Amaretti-Kekse (ca. 20 Stück; ersatzweise trockener Biskuit, Zwieback oder Semmelbrösel)
50 g Butter

AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Backpapier für das Blech
1 Eigelb (Ei: Größe M)
Puderzucker zum Bestäuben

- Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde machen. Milch in einem Topf leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. In die Mulde gießen und mit etwas Mehl verrühren. Zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Butter zerlassen, Zucker mit Vanillezucker mischen. Vorteig mit Eiern, Salz, Butter und Zucker zu einem glatten weichen Teig verkneten. Sobald der Teig nicht mehr klebt und sich vom Schüsselrand löst, zu einer Kugel formen. Mit etwas Mehl bestäuben, die Schüssel mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen, zugfreien Ort 1-2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Inzwischen Rosinen oder Dörrobst in kleine Stücke schneiden, mindestens 30 Minuten in Süßwein oder Wasser einweichen.
- Kurz bevor der Teig fertig gegangen ist, die Füllung zubereiten. Die gemahlenen Nüsse und die grob gehackten Pinienkerne in eine Schüssel geben. Mit abgeriebener Zitronen- und Orangenschale, Gewürzen und Schokolade oder Kakao vermischen. Rosinen oder Dörrobst mit der Einweichflüssigkeit zugeben.
- Das Ei trennen. Eigelb in die Schüssel geben. Eiweiß zu Schnee schlagen. Amaretti-Kekse mit einem Teigroller oder im Mörser zerbröseln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brösel darin hellbraun anrösten. Zu den übrigen Zutaten rühren und den Eischnee unterheben.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig nochmal durchkneten und auf einem bemehlten Küchentuch quadratisch (ca. 40 x 40 cm) ausrollen (oder auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und dann auf das Tuch legen). Die Füllung mit einem Spatel auf dem Teig verteilen, einen kleinen Rand lassen. Mithilfe des Tuchs den Teig samt Füllung zu einem Strudel einrollen und auf das Blech gleiten lassen.
- Strudel vorsichtig schneckenförmig eindrehen. Mit verquirltem Eigelb bepinseln und im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 45 Minuten backen. Wenn die Oberfläche zu braun wird, mit Alufolie bedecken.
- Zum Servieren den Strudel abkühlen lassen, bis er lauwarm ist, in Scheiben schneiden und mit Puderzucker bestäubt auftragen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	55 Minuten
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	750 kcal/3150 kJ

Zimtkuchen

Spanien

BITTE BEACHTEN: KUCHEN MUSS 1 TAG ZIEHEN

FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 cm Ø

- 4 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker
- 200 ml Olivenöl
- 200 ml Milch
- 2 TL Zimtpulver
- 350 g Mehl
- 150 g ungeschälte gemahlene Mandeln
- 1 gehäufter 1 TL Backpulver

AUSSERDEM

- Öl für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben

● Eier und Zucker mit dem Schneebesen des elektrischen Handrührgeräts schaumig rühren. Öl unter Rühren nach und nach zugeben, dann Milch und Zimt untermischen.

● Den Elektro-Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und vorsichtig, aber gründlich unter die Ei-Zucker-Öl-Masse heben. Es soll ein glatter, geschmeidiger Teig entstehen.

● Springform mit Öl ausfetten und den Teig einfüllen. In den Ofen (Gas: Stufe 2-3) schieben. Den Kuchen 45-50 Minuten backen, dann noch einige Minuten im ausgeschalteten Ofen nachziehen lassen.

● Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und zu Kaffee oder Wein reichen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Backzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	430 kcal/1800 kJ

meine Familie & ich

Tipp

Wer sich scheut, dieses Rezept mit Olivenöl zu backen, nimmt stattdessen 220 g Butter. Noch besser schmeckt der Kuchen, wenn Sie ihn mit einer Schokoladenglasur überziehen oder gehackte Schokolade unter den Teig mischen.

Zitronen-Mandel-Tarte

Spanien

FÜR 1 TARTEFORM VON 28 cm Ø
150 g Mehl
1 Prise Salz
100 g eiskalte Butter

FÜR DEN BELAG
150 g Butter
3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
2 unbehandelte Zitronen
100 g gemahlene Mandeln

AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Fett für die Form
Hülsenfrüchte zum Blindbacken
nach Belieben kandierte Zitronen und 50 g geschälte ganze Mandeln zum Garnieren

- Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Salz vermischen. Butter kurz im Mehl wenden und auf einer groben Reibe in das Mehl raspeln. Nach und nach etwas eiskaltes Wasser dazugeben und die Masse zusammendrücken, nicht kneten! Nur so viel Wasser zufügen, dass sich der Teig zu einer Kugel formen lässt. Teigkugel in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Elektro-Ofen auf 220 Grad vorheizen. Tarteform einfetten. Teig auf einer bemehlten Fläche in der Größe der Form dünn ausrollen. Teig in die Form legen. Rand etwas andrücken. Überstehende Ränder abschneiden.
- Hülsenfrüchte einfüllen und die Tarte im Ofen auf der unteren Schiene (Gas: Stufe 4) in 10-15 Minuten knusprig braun backen. Hülsenfrüchte entfernen.
- Inzwischen Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Zitronen heiß abwaschen, trockenreiben. Auf einer feinen Raspel die Schale zu den Eiern reiben. Beide Zitronen auspressen und den Saft dazugießen.
- Die gemahlenen Mandeln und die flüssige Butter unterrühren. Die Eiweiße schaumig, aber nicht steif schlagen und unter die Masse ziehen. Die Zitronen-Mandel-Masse in den vorbereiteten Teigboden füllen. Die Tarte mit den kandierten Zitronen und nach Belieben mit den ganzen Mandeln belegen.
- Die Temperatur des Backofens auf 200 Grad (Gas Stufe 3) reduzieren und die Tarte etwa 30 Minuten backen. Falls sie zu dunkel werden sollte, mit Alufolie bedecken. Die Tarte aus der Form nehmen und vor dem Anschneiden abkühlen lassen.

Aufwand:	*
Zubereitungszeit:	40 Min
Backzeit:	45 Min
Pro Stück:	330 kcal/13

Möhrenkuchen vom Blech

Schweiz

FÜR 1 TIEFES BACKBLECH VON 30 x 40 cm
- 500 g Möhren
- 300 g Datteln
- 250 g Mehl
- 2 TL Soda (Apotheke)
- 2 TL Zimtpulver
- 250 g Mandelblättchen
- 350 g brauner Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 1/4 l Olivenöl

FÜR DIE CREME
- 250 g Mascarpone
- 150 g Puderzucker
- 80 g weiche Butter

AUSSERDEM
- Backpapier für das Blech
- Zimtpulver zum Bestreuen

● Die Möhren putzen, schälen und raspeln. Datteln halbieren, entsteinen und hacken. Das Mehl mit Soda und Zimt vermischen. Möhren, Datteln, Mandeln, Mehlmischung und Zucker miteinander vermengen.

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Eier schaumig schlagen, nach und nach das Öl dazugeben und weiterschlagen. Diese Creme mit der Möhrenmischung vermengen.

● Backblech mit Backpapier auslegen. Die Möhrenmasse darin glatt streichen und im Ofen (Gas: Stufe 2) 40-50 Minuten backen. 5 Minuten ausdampfen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und das Papier abziehen. Abkühlen lassen.

● Für die Creme alle Zutaten schaumig schlagen. Den Kuchen wenden und wellig mit der Creme bestreichen. Zimt dekorativ darüber sieben. Zum Servieren den Kuchen in Stücke teilen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	370 kcal/1550 kJ

Tipp

Dekorieren Sie die Kuchenstücke ruhig mal mit ein paar jungen, geschälten Möhren (wie auf unserem Bild) – zum Anknabbern! Natürlich können Sie auch Marzipanmöhren verwenden.

Zitronen-Tarte

Frankreich

FÜR 1 SRINGFORM VON 26 cm Ø
200 g Mehl, 1 Prise Salz
80 g Zucker, 1 Ei (Größe M)
150 g Butter
FÜR DEN BELAG
3 Eier und 1 Eigelb (Eier: Größe M)
180 g Zucker
Saft und abgeriebene Schale von 3 unbehandelten Zitronen
125 g Crème fraîche
50 g flüssige Butter
AUSSERDEM
Fett und Backpapier für die Form, Mehl zum Arbeiten
Hülsenfrüchte zum Blindbacken
2 EL Zitronengelee
2 EL Zitronensaft
einige schöne Minzeblättchen
nach Belieben Puderzucker

- Die Teigzutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten, in Folie gewickelt 1 Stunde kühlen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- Form einfetten. Den Teig auf Mehl kreisförmig dünn ausrollen und den Boden sowie 3 cm Rand der Form damit auskleiden. Backpapier auf den Teig legen und mit Hülsenfrüchten bedecken. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 15 Minuten backen. Papier und Hülsenfrüchte entfernen. Den Ofen auf 170 Grad (Gas: Stufe 2) schalten.
- Eier, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Zitronensaft, die Hälfte der Zitronenschale, Crème fraîche und flüssige Butter zufügen. Creme auf dem Kuchen verteilen, mit Zitronenschale bestreuen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) 45 Minuten backen.
- Zitronengelee mit Zitronensaft erhitzen, Oberfläche des heißen Kuchens damit bestreichen. Kuchen mit Minzeblättchen belegen und leicht glasieren. Mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	*
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	1 St[illegible]
Pro Stück:	355 kcal/14[illegible]

Zucchinikuchen

Italien
FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 cm Ø
200 g kleine Zucchini
2 gestrichene TL Salz
125 g Sonnenblumenkerne
200 g Zucker, 4 Eier (Größe M)
1 TL Bourbon-Vanillezucker
Saft und abgeriebene Schale
von 1/2 unbehandelten Zitrone
100 g Mehl
1 gehäufter TL Backpulver
je 1 Handvoll fein gehackte
Petersilie und Basilikumstreifen
AUSSERDEM
Backpapier für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

● Die Zucchini waschen, putzen und die Enden abschneiden. Die Zucchini grob in eine Schüssel raspeln, mit Salz bestreuen und Wasser ziehen lassen. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, abkühlen lassen und in der Mandelmühle (oder im Mixer) mahlen.

● Zucker und Eier weißschaumig schlagen. Vanillezucker, Zitronensaft und -schale dazugeben. Das Mehl, das Backpulver, die gemahlenen Sonnenblumenkerne, die gut ausgedrückten Zucchiniraspel und die Kräuter unterrühren.

● Den Elektro-Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Die Zucchini-Masse einfüllen. Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) auf der untersten Schiene 45-50 Minuten backen. Kuchen herausnehmen und aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestreuen und lauwarm oder kalt servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Kühlzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	190 kcal/800 kJ

Variation

● Eine andere Geschmacksnote bekommt der Kuchen, wenn Sie statt Sonnenblumenkernen Kürbiskerne nehmen und je 1 Prise Nelkenpulver und gemahlenen Anis sowie 1 TL Zimtpulver in den Teig geben.

Zitronen-Kokos-Kuchen

England

FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 cm Ø
- 250 g Mehl
- 80 g Zucker
- 180 g kalte Butter
- 1 Ei

FÜR DIE FÜLLUNG
- 7 EL Kokosraspel
- 350 g Clementinen
- 4 Eier
- 750 g Magerquark
- abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
- 250 g Zucker
- 3 EL Speisestärke
- 2 EL Zitronenmarmelade

AUSSERDEM
- Fett für die Form

● Mehl, Zucker, Butter in Flöckchen und das Ei zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 175 Grad (Gas Stufe 2) vorheizen.

● Die Springform fetten. 2/3 des Teigs auf den Springformboden rollen und 10 Minuten vorbacken. Dann den Teigrest zur Rolle drehen, in die Form als Rand drücken.

● Für die Füllung 5 EL Kokosraspel in der Pfanne anrösten. Die Clementinen schälen, in Spalten teilen. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, Quark, Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker, Stärke und geröstete Kokosraspel verrühren. Eischnee unterheben.

● Auf dem Teigboden 3 EL Quarkmasse verteilen, die Clementinen auflegen, die übrige Quarkmasse darüber streichen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) 60-70 Minuten backen.

● Den warmen Kuchen mit Marmelade bestreichen, mit Kokosraspeln bestreuen.

Aufwand:	*
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	290 kcal/1220 kJ

Orangenkuchen

Spanien

FÜR 1 SPRINGFORM VON 28 cm Ø

- *4 Eier (Größe M)*
- *200 g Zucker*
- *200 ml Sonnenblumen- oder Maiskeimöl*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange*
- *1/4 l frisch gepresster Orangensaft*
- *1 TL Zimtpulver*
- *500 g Mehl (Type 405)*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *1 Glas Orangenkonfitüre*

AUSSERDEM

- *Öl und Mehl für die Form*
- *Puderzucker zum Bestäuben*

● Die Eier trennen. Eigelbe in einer Schüssel mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach das Öl dazugießen und rühren, bis eine dickcremige Masse entstanden ist. Orangenschale und Orangensaft unterrühren.

● Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zimt, Mehl und Backpulver vermischen. Nach und nach das Mehl über die Eimasse sieben und unterrühren. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben.

● Die Form einölen und mit etwas Mehl ausschwenken. Den Teig einfüllen, im Ofen (Gas: Stufe 2-3) etwa 50 Minuten backen und kurz in der Form abkühlen lassen. Den Kuchen aus der Form auf ein Backgitter stürzen und erkalten lassen.

● Die Orangenkonfitüre in einem kleinen Topf erwärmen. Den Kuchen zweimal quer durchschneiden und die beiden oberen Platten abheben. Den Boden mit der Hälfte der Orangenkonfitüre einstreichen, den zweiten Boden auflegen, ebenfalls mit Konfitüre einstreichen und mit der oberen Lage bedecken. Den Kuchen mit Puderzucker überstäuben.

Dazu Orangen- oder Mandeleis und etwas Sahne servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	375 kcal/1580 kJ

Variation

● Aus einem Stück Backpapier einen Kreis in Kuchengröße ausschneiden, zweimal falten und ein dekoratives Muster einschneiden. Das Papier auseinanderfalten, als Schablone auf die Oberfläche des Kuchens legen und dick Puderzucker aufsieben. Das Papier vorsichtig abnehmen, dann erscheint das Muster auf dem Kuchen.

Mandelkuchen

Spanien

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø

- *8 Eier (Größe M)*
- *250 g Puderzucker*
- *1 unbehandelte Orange*
- *1 Msp. Zimtpulver*
- *Mark von 1 Vanilleschote*
- *250 g geschälte gemahlene Mandeln*
- *50 g flüssige Butter*
- *2 cl Orangenlikör*

AUSSERDEM

- *Butter und Semmelbrösel für die Form*
- *Puderzucker zum Bestäuben*

● Elektro-Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eier trennen. Die Eigelbe und den Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts dick schaumig schlagen. Orange heiß waschen, abreiben. Saft auspressen. Orangenschale, Zimt und Vanillemark zu den Eiern geben. Abwechselnd Mandeln und flüssige Butter unterrühren. In einer zweiten Schüssel die Eiweiße steif schlagen, vorsichtig und gleichmäßig unter die Schaummasse ziehen.

● Die Springform einfetten und mit Bröseln ausstreuen. Die Mandel-Masse einfüllen, Oberfläche glatt streichen. Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) 45–50 Minuten backen.

● Den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und noch warm mit einer Mischung aus Orangensaft und -likör beträufeln. Dick mit Puderzucker bestäuben und möglichst am Backtag genießen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	225 kcal/950 kJ

Info

Der Mandelkuchen kommt von der Insel Mallorca und heißt dort „Gato". In den Restaurants dort wird er auch als Dessert angeboten. Der Kuchen fällt beim Auskühlen wieder zusammen!

Haselnusskuchen

Italien

FÜR 1 SPRINGFORM VON 28 cm Ø

250 g Haselnusskerne (ersatzweise 250 g gemahlene Haselnüsse)
5 Eier (Größe M)
200 g Zucker
1 TL Backpulver
200 g flüssige Butter
150 g Mehl
80 g Semmelbrösel

AUSSERDEM
Fett für die Form
nach Belieben Puderzucker zum Bestäuben

- Elektro-Ofen auf 220 Grad vorheizen. Die Haselnüsse auf einem Backblech verteilen und so lange im heißen Ofen rösten, bis sich die braune Haut leicht abreiben lässt. Etwas abkühlen lassen, dann 2/3 davon fein mahlen, den Rest grob hacken. Die Temperatur auf 180 Grad (Gas: Stufe 2) reduzieren.
- Form fetten. Eier, Zucker und Backpulver mit dem elektrischen Handrührgerät cremig rühren. Nach und nach abwechselnd zerlassene Butter, Mehl, Semmelbrösel und die Nüsse unterrühren. Die Masse in die Form füllen und im Ofen etwa 1 Stunde backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit Schlagsahne servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	365 kcal/1530 kJ

Tipp

Das Rösten der Haselnüsse verstärkt das nussige Aroma. Achten Sie aber darauf, dass die Nüsse nicht zu braun werden, sonst schmecken sie bitter.

Linzer Törtchen

Österreich

FÜR 8 TORTELETTEFORMEN
250 g Butter, 1 Prise Salz
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eigelbe (Eier: Größe M)
abgeriebene Schale von 1/2
unbehandelten Zitrone
je 1 Prise Zimt- und Nelkenpulver
250 g Mehl
150 g gemahlene Mandeln
1 Glas Johannisbeerkonfitüre
AUSSERDEM
Fett und Mehl für die Förmchen
Mehl zum Arbeiten
1 Eigelb, 3 EL Schlagsahne
8 Backoblaten von 6 cm Ø
Puderzucker zum Bestäuben

- Butter mit Salz, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Eigelbe, Gewürze und Zitronenschale unterrühren. Mehl und Mandeln unterheben und den Teig verkneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Förmchen einfetten und mit Mehl bestäuben. 3/4 des Teiges in 8 Stücke teilen, jedes Stück rund (Ø 12 cm) ausrollen und in die Förmchen legen. Boden der Tortelettes mehrfach einstechen. Eigelb mit Sahne verrühren und damit den Teigrand bestreichen.
- Die Oblaten auf die Tortelettes legen und großzügig mit Johannisbeerkonfitüre bestreichen. Restlichen Teig ausrollen, in 1 cm breite Streifen schneiden, gitterartig auf die Tortelettes legen und mit der restlichen Eimischung bestreichen.
- Tortelettes im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 5 Minuten backen, bei 160 Grad (Gas: Stufe 1-2) etwa 35 Minuten weiterbacken.
- Törtchen herausnehmen, sofort mit Puderzucker bestäuben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	605 kcal/2540 kJ

Chocolate Cake

USA

BITTE BEACHTEN: TORTENBODEN AM VORTAG BACKEN

FÜR 1 SPRINGFORM VON 22 cm Ø

100 g Zartbitter-Kuvertüre
6 Eier (Größe M), 120 g Butter
40 g Puderzucker, 1 Msp. Salz
2 EL Kakaopulver
180 g Zucker, 130 g Mehl

FÜR DIE CREME

230 g Butter, 125 g Kakaopulver
1 Prise Salz, 200 g Puderzucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
200 g Schlagsahne

AUSSERDEM

Backpapier für die Form
Schokospäne zum Dekorieren

- Am Vortag für den Biskuit Kuvertüre hacken, über dem warmen Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen. Eier trennen. Butter mit Puderzucker und Salz schaumig rühren. Nach und nach Eigelbe, lauwarme Kuvertüre und Kakaopulver darunter rühren.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. 1/3 des Eischnees unter die Eigelbmasse rühren. Übrigen Eischnee und das gesiebte Mehl unterheben. Boden der Springform mit Backpapier belegen, den Teig einfüllen und glatt streichen.
- Biskuit im Ofen (Gas: Stufe 2) 45-50 Minuten backen. Am nächsten Tag Boden aus der Form lösen, dreimal quer durchschneiden, so dass 4 dünne Böden entstehen.
- Butter cremig rühren, nach und nach Kakaopulver, Salz, Puderzucker und Vanillemark zugeben. Die Sahne steif schlagen und unterrühren.
- Crememenge halbieren, auf 3 Böden streichen. Böden aufeinander setzen, mit dem 4. Boden abschließen. Torte mit der restlichen Creme ringsherum dick einstreichen. Nach Belieben mit Schokospänen garnieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	485 kcal/2040 kJ

Vanille-Schoko-Kuchen

Spanien

FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 cm Ø
- 120 g dunkle Kuvertüre
- 120 g Marzipan-Rohmasse
- 150 g Zucker, 50 ml Milch
- 150 g zimmerwarme Butter
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 5 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz, 130 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln

FÜR DIE GLASUR
- 200 g Aprikosenkonfitüre
- 350 g dunkle Kuvertüre
- 50 ml Milch, 50 g Schlagsahne
- 30 g Honig, 1 1/2 EL Zucker

AUSSERDEM
- Backpapier für die Form
- Speisestärke zum Bestreuen

● Backofen auf 175 Grad vorheizen. Den Springformboden mit Backpapier auslegen. Die Kuvertüre in kleine Stücke hacken.

● Marzipan-Rohmasse würfeln, mit 50 g Zucker und der Milch mit dem Handrührgerät glatt rühren. Butter hinzufügen, nicht zu schaumig schlagen.

● Eier trennen. Vanillemark unterrühren, nach und nach die Eigelbe. Eiweiße mit Salz und restlichem Zucker zu cremigem Schnee aufschlagen. Vorsichtig erst 1/3 unter die Marzipanmasse heben, dann den Rest.

● Mehl, Mandeln und Kuvertürestücke vermischen und unter den Teig ziehen. In die Form füllen und im Ofen (Gas: Stufe 2) 40-45 Minuten backen. Ein Tuch mit Speisestärke bestreuen, den Kuchen nach dem Backen aus der Form darauf stürzen und auskühlen lassen.

● Die Konfitüre aufkochen lassen und durch ein Sieb streichen. Den Kuchen damit bestreichen.

● Für die Glasur die Kuvertüre fein hacken. Alle übrigen Zutaten und 3 EL Wasser einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen, die Kuvertüre unter sanftem Rühren darin auflösen. Mit dem Mixstab einmal kurz durchmixen, so dass nicht zu viel Luft untergerührt wird. Die Masse auf 30 Grad abkühlen lassen und den Kuchen damit überziehen.

● Kuchen auf eine Platte heben und die Glasur fest werden lassen, eventuell mit Marzipan-Rosen dekorieren. Bis zum Servieren kühl (nicht im Kühlschrank) aufbewahren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	490 kcal/2060 kJ

Kürbis-Pie

USA

FÜR 1 PIEFORM VON 26 cm Ø
200 g Mehl
100 g kalte Butter
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eiweiß (Ei: Größe M)

FÜR DIE FÜLLUNG
700 g Kürbis (500 g geputzt)
100 g Schlagsahne
100 ml Ahornsirup
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
1/2 TL abgeriebene Zitronenschale
4 Eier und 1 Eigelb (Eier: Größe M)

AUSSERDEM
Fett und Mehl für die Form
Mehl zum Arbeiten
Backpapier und Hülsenfrüchte zum Blindbacken

- Alle Zutaten für den Boden rasch zum glatten Teig verkneten, zur Kugel formen. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.
- Für die Füllung Kürbis schälen und würfeln. Kürbis mit etwas Sahne in einem Topf zugedeckt in etwa 30 Minuten weich dünsten. Den Kürbis auskühlen lassen.
- Ahornsirup, die restliche Sahne und das Puddingpulver zufügen und fein pürieren. Mit Zitronenschale würzen. Die ganzen Eier und das Eigelb unterrühren.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Pieform einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen und die Form damit auslegen, einen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backpapier auf den Teigboden legen und darauf die Hülsenfrüchte verteilen.
- Den Boden im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten vorbacken. Herausnehmen und die Temperatur auf 200 Grad (Gas: Stufe 3) erhöhen.
- Das Papier samt den Hülsenfrüchten entfernen. Die Kürbis-Füllung auf dem Boden verteilen und glatt streichen.
- Die Pie in weiteren 45 Minuten im Ofen fertig backen. Pie herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Aufwand:	*
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	290 kcal/1220 kJ

Info

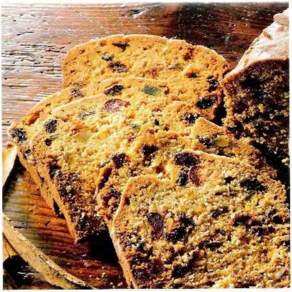
Gut geeignet für diesen Kuchen ist der aromatische Moschuskürbis, z. B. Muskat oder Butternut. Gartenkürbis schmeckt für dieses Rezept zu fad.
Servieren Sie zum Kuchen eiskalte Crème fraîche.

Orangen-Nougat-Kuchen

Spanien
FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
5 Orangen (2 davon unbehandelt)
200 g Nougat am Stück
2 gestrichene TL Instant-Kaffee
4 Eier (Größe M)
250 g Butter
250 g Zucker
250 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
3 EL Orangenmarmelade
AUSSERDEM
Fett für die Form
1 Päckchen klarer Tortenguss
20 g Zucker
4 cl Orangenlikör oder weißer Rum
2 EL Mandelblättchen

- Die unbehandelten Orangen heiß waschen und Schale abreiben. Den Saft von 1/2 Orange auspressen. Nougat zerbröckeln, im Wasserbad schmelzen. Kaffee in 1 EL heißem Wasser auflösen, ins Nougat rühren. Abkühlen lassen.
- Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die Springform einfetten. 2 Eier trennen, Eiweiße steif schlagen. Butter mit 250 g Zucker cremig rühren, nach und nach die Eigelbe und die 2 ganzen Eier dazugeben. Zuletzt Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Ist der Teig zu fest, Orangensaft dazugeben.
- Den Teig halbieren, in eine Hälfte flüssiges Nougat rühren, in die andere Hälfte die Orangenschale und den Saft von 1/2 Orange. Jeweils die Hälfte des Eischnees unterheben.
- Erst dunklen, dann hellen Teig in die Form füllen, mit einer Gabel marmorieren. Im Ofen (Gas: Stufe 2) 60–70 Minuten backen. Auf das Gitter stürzen, abkühlen lassen.
- Restliche Orangen so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. In dünne Scheiben schneiden und entkernen. Marmelade erwärmen, durch ein Sieb streichen, den Kuchen damit rundum einpinseln. Die Orangenscheiben überlappend auf den Kuchen legen.
- Den Tortenguss, wie auf der Packung beschrieben, mit 20 g Zucker und der angegebenen Wassermenge (minus 4 cl) zubereiten. Likör oder Rum einrühren. Guss über die Orangen auf dem Kuchen verteilen. Den Rand mit Mandelblättchen verzieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Backzeit:	1 Stunde 10 Minuten
Pro Stück:	425 kcal/1790 kJ



Früchtekuchen

England

BITTE BEACHTEN: KUCHEN MUSS 1 WOCHE DURCHZIEHEN

FÜR KASTENFORM 28 cm LÄNGE

- *je 100 g Rosinen und Korinthen, 150 g Früchte-Mix*
- *4 cl Rum oder Weinbrand*
- *250 g Butter (zimmerwarm)*
- *200 g brauner Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelte Zitrone*
- *2 EL Zitronensaft*
- *5 Eier (Größe M)*
- *250 g Weizenmehl*
- *100 g Weizenvollkornmehl*
- *1 gehäufter TL Backpulver*

ZUM VERZIEREN

- *125 g Puderzucker*
- *3-4 EL Zitronensaft*
- *50 g kandierte Kirschen*
- *2 EL Mandelstifte*

AUSSERDEM

- *Fett und Mehl für die Form*

● Die Früchte in einer Schüssel mit dem Alkohol übergießen und gut durchmischen. Zugedeckt mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.

● Inzwischen den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Form einfetten und sorgfältig mit Mehl ausstäuben.

● Butter cremig rühren. Zucker, Salz, Zitronenschale und -saft hinzufügen und unterrühren. Die Eier einzeln dazugeben und alles zu einer cremigen Masse schlagen.

● Mehl und Backpulver mischen, auf die Masse häufen und mit einem Rührlöffel untermischen. Die eingeweichten Früchte unterrühren.

● Den Teig in die Form geben, glatt streichen. Im Ofen (Gas: Stufe 1) auf der unteren Schiene gut 2 Stunden backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

● Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

● Für die Glasur den Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dünnflüssigen Guss verrühren. Kuchen damit bestreichen und mit Kirschen und Mandeln verzieren. Gut trocknen lassen. Fest in Folie verpacken, 1 Woche durchziehen lassen. Kühl aufbewahren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Marinierzeit:	2 Stunden
Backzeit:	2 Stunden
Pro Stück:	130 kcal/550 kJ

Knödelhupf mit Kirschen

Österreich

BITTE BEACHTEN: KUCHEN MUSS ÜBER NACHT AUSKÜHLEN

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

- *500 g Mehl, 20 g frische Hefe*
- *1/4 l lauwarme Milch*
- *60 g Zucker, 2 Eigelbe (Größe M)*
- *80 g weiche Butter*

FÜR FÜLLUNG UND GLASUR

- *400 g frische Kirschen (ersatzweise 1 Glas Sauerkirschen)*

AUSSERDEM

- *Fett für die Form*
- *200 g Puderzucker*
- *6 EL Kirschwasser*

● Mehl in eine große Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Die Hefe in der Mulde mit etwas Milch und Mehl sowie 1 EL Zucker zum Vorteig verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort zu doppelter Größe aufgehen lassen. Frische Kirschen waschen, trockentupfen und entsteinen. (Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen.)

● Elektro-Ofen auf 180 Grad vorheizen. Vorteig mit übrigem Mehl, übriger Milch, restlichem Zucker, Eigelben und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Daraus eine Rolle formen, diese in 30 Scheiben schneiden. Scheiben flach drücken, Kirschen darauf geben, Teig darumschlagen und zu Knödeln formen. Die Gugelhupfform gut einfetten und die Teigkugeln in zwei Lagen hineinschichten.

● Den Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2-3) auf der untersten Schiene 60-70 Minuten backen. Den Kuchen in der Form 5 Minuten ruhen lassen, auf ein Gitter stürzen und über Nacht auskühlen lassen.

● Puderzucker mit dem Kirschwasser verrühren und den Kuchen damit bestreichen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Kühlzeit:	1 1/4 Stunden
Pro Stück:	340 kcal/1430 kJ

Toskanischer Weihnachtskuchen

Italien

BITTE BEACHTEN: KUCHEN MUSS 1 WOCHE DURCHZIEHEN

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø

300 g Mandeln
100 g getrocknete Feigen
je 150 g gewürfeltes Orangeat und Zitronat
je 1 TL Zimt- und Korianderpulver
1 Prise Muskat
1 unbehandelte Orange
8 Stück Würfelzucker
250 g Zucker, 200 g Mehl

AUSSERDEM

Backpapier für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Mandeln kurz in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken. Die Kerne aus den Häuten drücken und auf dem Blech im Ofen (Gas: Stufe 3) goldbraun rösten, grob hacken. Den Ofen auf 150 Grad (Gas: Stufe 1) schalten.
- Die Feigen würfeln. Mit den Mandeln, dem Orangeat und Zitronat sowie den Gewürzen mischen. Die Orange heiß waschen, abtrocknen, mit dem Würfelzucker die Schale abreiben. Die Orange auspressen.
- Den Zucker bei milder Hitze schmelzen, den Würfelzucker darin auflösen und so lange rühren, bis die Masse hellbraun ist. Die Mandel-Früchte-Mischung und den Orangensaft unterrühren, auf der Arbeitsfläche mit dem gesiebten Mehl verkneten.
- Springform mit Backpapier auskleiden. Teig hineindrücken und im Ofen (Gas: Stufe 1) etwa 30 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Kuchen 1 Woche, in einer Dose oder in Alufolie luftdicht verpackt, durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Der Kuchen hält sich 1 1/2 bis 2 Monate.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	335 kcal/1410 kJ

Honigkuchen

Holland

BITTE BEACHTEN: KUCHEN MUSS 1 WOCHE ZIEHEN

FÜR KASTENFORM 30 cm LÄNGE

- *200 g zimmerwarme Butter*
- *125 g brauner Zucker*
- *3 Eier (Größe M), 1 Prise Salz*
- *1 Fläschchen Rum-Aroma*
- *250 g Honig*
- *100 g gemahlene Haselnusskerne*
- *400 g Roggenmehl*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *1 TL Lebkuchengewürz*
- *1 TL gemahlener Ingwer*
- *2 EL Hagelzucker*
- *2 EL Krokant*

AUSSERDEM

- *Fett für die Form*
- *Puderzucker zum Bestäuben*

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Form einfetten. Die Butter cremig rühren, dabei Zucker, Eier, Salz und Rum-Aroma zufügen. Honig löffelweise darunter ziehen.

● Haselnüsse in einer trockenen Pfanne anrösten. Abgekühlt mit Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Ingwer mischen, unter den Teig kneten.

● Den Teig in die Form füllen, mit Hagelzucker und Krokant bestreuen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) auf der untersten Schiene 1 1/2 Stunden backen.

● Kuchen kurz in der Form ausdampfen lassen, auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen. In Folie luftdicht verpacken und mindestens 1 Woche ruhen lassen.

● Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Der Kuchen hält sich gut 2 Wochen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	1 1/2 Stunden
Pro Stück:	335 kcal/1410 kJ

Lime Pie

USA

FÜR 1 PIEFORM VON 26 cm Ø
- *125 g kalte Butter*
- *1 Ei, Salz*
- *150 g Mehl*

FÜR DIE CREME
- *6 Eigelbe (Eier: Größe M)*
- *1 Dose gezuckerte Kondensmilch (400 g)*
- *3 Tropfen Bittermandel-Aroma*
- *6 Limetten*

FÜR DAS BAISER
- *6 Eiweiße (Eier: Größe M)*
- *150 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillezucker*

AUSSERDEM
- *Fett für die Form*
- *Hülsenfrüchte zum Blindbacken*

● Butterwürfel, Ei, Mehl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten, in Klarsichtfolie gewickelt etwa 2 Stunden kühlen.

● Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Form einfetten. Teig zwischen Klarsichtfolie zu einem Kreis (28 cm Ø) ausrollen, die Form damit auslegen.

● Teigboden mit Hülsenfrüchten bedecken, im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 15 Minuten blindbacken. Herausnehmen, abkühlen lassen. Ofen eingeschaltet lassen.

● Die Eigelbe mit Kondensmilch und Mandel-Aroma cremig schlagen. Die Limetten auspressen und Saft unterrühren. Creme auf den Boden gießen und die Pie nochmals etwa 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

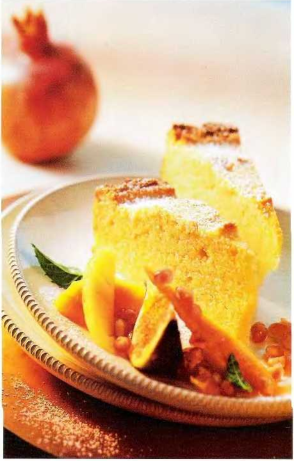
● Eiweiße steif schlagen, dabei nach und nach Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, bis der Eischnee schnittfest ist und glänzt. Baiser auf der Pie verteilen, mit dem Löffelrücken Spitzen ziehen, in etwa 5 Minuten goldbraun überbacken und sofort servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	230 kcal/970 kJ

Joghurt-Grießkuchen

Syrien

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
125 g weiche Butter
150 g Puderzucker
abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Orange
3 Eier (Größe M)
500 g Weichweizengrieß
1 TL Backpulver
150 g Vollmilchjoghurt
75 g gemahlene Mandeln
300 g Zucker
2 TL Zitronensaft
1/2 TL Orangenblütenwasser
AUSSERDEM
Fett für die Form
exotische Früchte (z. B. 2 Granatäpfel, 1 Baby-Ananas, 1 Papaya, 4 Feigen)
Orangensaft zum Beträufeln
Puderzucker zum Bestäuben
nach Belieben Minzeblättchen



- Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Form einfetten. Butter mit Puderzucker, Orangenschale und Eiern schaumig aufschlagen. Grieß und Backpulver mischen, unterrühren. Joghurt und Mandeln vermischen, locker unterheben.
- Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 40 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
- Inzwischen den Zucker mit 1/4 l Wasser und Zitronensaft aufkochen und abkühlen lassen. Dann das Blütenwasser zufügen.
- Den leicht abgekühlten Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit dem Sirup tränken. Zugedeckt beiseite stellen.
- Die Granatäpfel halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauslösen. Die Ananas schälen, vierteln, den Strunk herausschneiden und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.
- Die Papaya schälen, halbieren und Kerne mit einem Löffel herausschaben. Das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden. Die Feigen waschen und vierteln.
- Alle Früchte auf eine Schale legen und mit Orangensaft beträufeln. Zugedeckt 30 Minuten kalt stellen.
- Den Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und mit dem Obst und auf Tellern anrichten. Eventuell mit Minzeblättchen bestreuen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	355 kcal/1480 kJ

Cheese Cake

USA

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
200 g Mehl, 50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
130 g kalte Butter
1 Eiweiß (Ei: Größe M)
FÜR DIE FÜLLUNG
600 g Doppelrahm-Frischkäse
1 TL abgeriebene Zitronenschale
150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 EL Mehl
3 Eier (Größe M)
3 EL Schlagsahne
AUSSERDEM
Fett und Backpapier für die Form, Hülsenfrüchte zum Blindbacken, 125 g Heidelbeeren (frisch oder TK)
250 g Erdbeeren, 1 Päckchen heller Tortenguss, 1 EL Zucker

● Aus Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter und Eiweiß einen glatten Teig kneten. In Folie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

● Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Form einfetten. Teig ausrollen und die Form damit auskleiden. Rand 2-3 cm hochziehen. Teig mit Backpapier belegen, Hülsenfrüchte darauf streuen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 10 Minuten vorbacken.

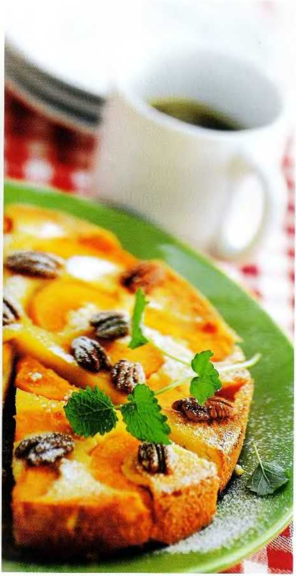
● Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Temperatur auf 225 Grad (Gas: Stufe 4) erhöhen.

● Frischkäse mit Zitronenschale, Zucker, Vanillezucker, Mehl, Eiern und Sahne gut verrühren. Auf den gebackenen Teig streichen, im Ofen etwa 15 Minuten backen. Temperatur dann auf 100 Grad (Gas: niedrigste Stufe) reduzieren und Kuchen weitere 30-45 Minuten backen. Kalt stellen.

● Heidelbeeren verlesen. Oder Früchte auftauen. Erdbeeren waschen, putzen, vierteln oder halbieren, zuckern. Zugedeckt beiseite stellen.

● Erdbeeren und Heidelbeeren auf dem Kuchen verteilen. Aufgefangenen Fruchtsaft mit Saft oder Wasser auffüllen. Tortengusspulver mit Zucker mischen und nach Packungsangabe aufkochen. Über die Früchte gießen. Kalt stellen. Kuchen aus der Form lösen und servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Back- und Kühlzeit:	2 1/4 Stunden
Pro Stück:	380 kcal/1600 kJ



Peach Upside-Down Cake

USA

BITTE BEACHTEN: KUCHEN MUSS ÜBER NACHT ZIEHEN

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø

6-8 Pfirsiche
100 g Pecannüsse oder Haselnüsse, 100 g Butter
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier (Größe M)
200 g Mehl, Salz
1/2 Päckchen Backpulver
1/4 l Buttermilch

AUSSERDEM

Backpapier für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

- Pfirsiche erst in kochendes Wasser legen, dann in Eiswasser tauchen und die Haut abziehen. Früchte vierteln und entsteinen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Früchte darauf verteilen.
- Einige Nüsse zur Seite legen, restliche grob hacken. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Mehl mit 1 Prise Salz und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren. Teig auf den Pfirsichen verteilen und mit gehackten Nüssen bestreuen.
- Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 55 Minuten backen. Einige Minuten ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen, Backpapier abziehen. Zugedeckt über Nacht kühl stellen.
- Zum Servieren mit restlichen Nüssen garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	25 Minuten
Backzeit:	55 Minuten
Pro Stück:	270 kcal/1130 kJ

Joghurtkuchen

Türkei

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø

125 g Butter

500 g Joghurt

4 Eier (Größe M)

600 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

1 Päckchen Backpulver

500 g Hartweizengrieß

AUSSERDEM

Butter und Brösel für die Form

Saft von 1 Zitrone

50 g Kokosraspel

- Butter schmelzen. Joghurt, Eier, 200 g Zucker und Vanillemark mischen. Butter zugeben. Alles mit dem Schneebesen gründlich verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.
- Backpulver unter den Grieß mischen, über die Zutaten in der Schüssel sieben und gründlich untermischen. Die Form einfetten und mit Bröseln ausstreuen. Den Teig einfüllen und den Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 45 Minuten backen.
- Bei starker Hitze den restlichen Zucker mit 3/4 l Wasser aufkochen und ohne Deckel etwa 5 Minuten kochen lassen. Zitronensaft durch ein Sieb dazugießen, unterrühren, den Sirup kalt werden lassen.
- Den Kuchen 1 Minute abkühlen lassen, in der Form auf eine größere Platte stellen, um auslaufende Zuckerlösung aufzufangen. Den Kuchen nach und nach mit der Zuckerlösung tränken. Den Kuchen abkühlen lassen und noch in der Form in Quadrate schneiden. Die Kuchenstücke auf eine Kuchenplatte legen, mit den Kokosraspeln bestreuen und servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Kühlzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	420 kcal/1760 kJ

Brownies

USA

FÜR 1 BACKBLECH (40 x 40 cm)
200 g Zartbitter-Schokolade
160 g Pecannuss- oder Walnusskerne
150 g Mehl
50 g Speisestärke
320 g Butter, 210 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
1 Prise Salz
5 Eier (Größe M)
200 g Zartbitter- oder Vollmilch-Kuvertüre
3 EL Kakaopulver
AUSSERDEM
Fett für das Blech

- Elektro-Ofen auf 150 Grad vorheizen. Das Blech einfetten. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und über dem warmen Wasserbad schmelzen.
- Die Nüsse grob hacken. Mehl, Nüsse und Speisestärke vermischen. Butter, Zucker, Vanillemark, Salz und die euwarme Schokolade cremig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren.
- Die Mehl-Nuss-Mischung nach und nach unter die Schokoladenmasse heben. Den Teig auf das Blech füllen und im Ofen (Gas: Stufe 1) etwa 50 Minuten backen.
- Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen.
- Die Kuvertüre über dem warmen Wasserbad schmelzen und die Kuchenoberfläche damit bestreichen.
- Sobald die Glasur fest geworden ist, Papierstreifen kreuz und quer darauf legen, den Kuchen mit Kakaopulver bestäuben. Den Kuchen mit einem scharfen Messer, das immer wieder in heißes Wasser getaucht wird, in Stücke schneiden.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Kühlzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	480 kcal/2020 kJ

Venezianische Krapfen

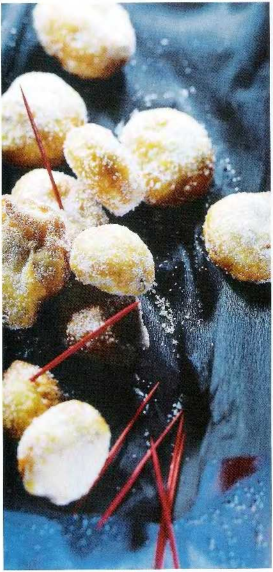
Italien

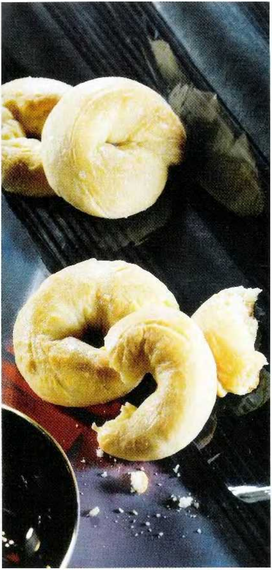
Für etwa 15 Stück

60 g Rosinen, 4 EL Grappa
250 g Mehl
20 g Hefe (1/2 Würfel)
150 ml Milch
40 g feiner Zucker
1 Ei (Größe L)
1 Prise Zimtpulver, 1 Prise Salz
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
AUSSERDEM
Backpapier, Öl zum Ausbacken
3 Päckchen Vanillezucker zum Bestäuben

- Die Rosinen in Grappa etwa 1 Stunde einweichen.
- Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde ins Mehl drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit etwas erwärmter Milch verrühren und den Vorteig 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Alle übrigen Zutaten sowie die Rosinen samt Grappa zufügen und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Teig 1-2 Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Teig noch mal durchkneten.
- Aus dem Teig mit 2 Esslöffeln kleine, gleichmäßige Bällchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Noch mal 10-15 Minuten gehen lassen.
- Inzwischen Öl auf 160 Grad erhitzen. Die Bällchen darin portionsweise in 4-5 Minuten ausbacken. Fertige Bällchen mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Vanillezucker bestreuen. Sofort servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Ruhezeit:	3 Stunden
Pro Stück:	140 kcal/590 kJ





Teigkringel

Italien	
Für etwa 16 Stück	
250 g Weizenmehl	
1/2 Päckchen Trockenhefe	
50 g Zucker	
100 ml Milch	
100 g Butter	
1 Ei (Größe M)	
1 Prise Salz	
AUSSERDEM	
Mehl zum Arbeiten	
Backpapier	

● Mehl in eine Schüssel sieben, mit Hefe und Zucker vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Milch in einem Topf erwärmen und die Hälfte der Butter darin schmelzen. In die Mulde gießen und mit Ei und Salz zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Eventuell noch etwas Mehl einarbeiten. Sobald der Teig nicht mehr klebt, zu einer Kugel formen. Mit etwas Mehl bestäuben, die Schüssel mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort 3-4 Stunden gehen lassen.

● Elektro-Ofen auf 160 Grad vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig durchkneten und kleine Portionen abstechen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche fingerdicke Rollen von etwa 20 cm Länge rollen. Die Teigrollen zu einem Kringel (Kreis) formen und die beiden Enden zusammendrücken. Auf das Blech legen. Mit einem Tuch bedecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

● Teigkringel im Ofen (Gas: Stufe 1-2) etwa 20 Minuten backen. Abkühlen lassen. Restliche Butter schmelzen und die Kringel damit einpinseln. Erneut in den Ofen schieben und in etwa 5 Minuten goldbraun, aber nicht zu dunkel werden lassen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Ruhezeit:	4 1/2 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	120 kcal/500 kJ

Honigkugeln

Griechenland
FÜR ETWA 60 STÜCK
1 TL Trockenhefe
70 g Zucker, 450 ml Milch
70 g Butter, 1 Prise Salz
3 Eier (Größe M), 600 g Mehl
FÜR DEN SIRUP
375 g Honig, 375 g Zucker
AUSSERDEM
Pflanzenöl zum Frittieren
100 g gehackte Pistazienkerne

● Hefe mit 1 Prise Zucker in 75 ml warmem Wasser auflösen, an einen warmen Ort stellen. Milch aufkochen, vom Herd nehmen.
● Butter, übrigen Zucker und Salz in einer Schüssel mischen, mit heißer Milch übergießen. Umrühren, bis alles aufgelöst ist und abkühlen lassen.
● Eier cremig schlagen. Sobald die Milchmischung lauwarm ist, die Hefemischung, dann die Eier unterrühren und das Mehl einarbeiten, bis ein dicker Teig entsteht. Den Teig zugedeckt mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.
● Honig und Zucker mit 190 ml Wasser in einem Topf etwa 5 Minuten sprudelnd kochen. Umrühren, abschäumen und abkühlen lassen.
● Öl auf 170 Grad erhitzen. (Es ist heiß genug, wenn an einem ins Fett getauchten Holzlöffelstiel Bläschen aufsteigen.) Einen Teelöffel in kaltes Wasser tauchen. 1 gestrichenen TL Teig abstechen und mit einem zweiten angefeuchteten Löffel in das Öl geben. Teigkugeln im Öl von allen Seiten goldbraun backen.
● Die Kugeln mit der Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Noch warm in den Sirup tauchen, mit Pistazien bestreuen und servieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	2 Stunden
Pro Stück:	110 kcal/460 kJ

Nusspastetchen

Griechenland

BITTE BEACHTEN: PASTETEN MÜSSEN ÜBER NACHT ZIEHEN

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)

FÜR DEN SIRUP

- *250 g Honig, 500 g Zucker*
- *abgeriebene Schale und Saft von 2 unbehandelten Orangen*
- *1 Zimtstange*

FÜR DIE PASTETEN

- *200 g Walnusskerne*
- *160 g Mandelkerne*
- *140 g grüne Pistazienkerne*
- *500 g Fillo-Teig (Fertigprodukt)*
- *150 g zerlassene Butter*
- *2 Eier (Größe M)*

AUSSERDEM

- *Backpapier für das Blech*

● 400 ml Wasser, Honig, Zucker, Orangenschale, Orangensaft und die Zimtstange bei großer Hitze kochen, bis der Sirup eindickt. Umrühren und abkühlen lassen.

● Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Walnüsse, Mandeln und Pistazien auf ein Backblech geben und im Ofen (Gas: Stufe 3) 3-4 Minuten rösten. Sobald die Nüsse goldbraun sind, aus dem Ofen nehmen. Fein hacken und in einer Schüssel mischen. Nussmischung in 12 Portionen aufteilen. Ofen auf 150 Grad (Gas: Stufe 1) stellen. Blech mit Backpapier auslegen.

● 1 Fillo-Teigblatt auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Mit etwas zerlassener Butter, dann mit etwas verquirltem Ei bestreichen. Ein zweites Teigblatt darauf legen, mit Butter, dann mit Ei bestreichen.

● Eine der 12 Nussportionen auf das obere Teigblatt streuen, dabei an einer Schmalseite einen Streifen von 1 cm frei lassen. Den Teig wie eine Biskuitrolle einrollen, dabei nach jeder Umdrehung mit Ei und Butter bestreichen. Die Außenseite ebenfalls mit Ei bepinseln und die Rolle vorsichtig auf das Blech setzen.

● Mit den übrigen Teigblättern ebenso verfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

● Die Rollen im Ofen (Gas: Stufe 1) etwa 5 Minuten backen, dann die Temperatur auf 130 Grad (Gas: niedrigste Stufe) reduzieren. Weiterbacken, bis die Pastetchen goldbraun sind. Rollen abkühlen lassen.

● Jede Rolle in 3 Teile schneiden. Die Teile mit dem Sirup übergießen und über Nacht darin tränken.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	250 kcal/1050 kJ

Frauennabel

Türkei
FÜR ETWA 20 STÜCK
350 g Zucker
Saft von 1/2 Zitrone
50 g Butter
1 Prise Salz
150 g Mehl
2 Eier (Größe M)
AUSSERDEM
1/2 l Sonnenblumenöl zum Ausbacken
etwas Öl zum Arbeiten
50 g fein gehackte Pistazien

- Zucker mit 1/2 l Wasser aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Zitronensaft durch ein Sieb dazugießen, unterrühren und den Sirup erkalten lassen.
- 1/4 l Wasser, Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Das Mehl auf einen Teller sieben und dann auf ein Mal zur Butter geben und unterrühren, so dass ein dicker, zäher Teig entsteht. Diesen Teig 3-4 Minuten rühren, bis er sich als Kloß vom Topfboden löst.
- Den Teig in eine Schüssel geben und leicht abkühlen lassen. Mit den Schneebesen des Handrührgeräts nacheinander die Eier darunter rühren.
- Das Öl in einem großen Topf stark erhitzen, bis am Stiel eines Kochlöffels Bläschen aufsteigen.
- Jeweils 1 knappen EL Teig abnehmen und mit eingeölten Händen daraus Bällchen formen. Die Bällchen etwas flach drücken und in die Mitte mit dem Finger einen „Nabel" eindrücken.
- Die Teigteile im Öl von beiden Seiten goldgelb frittieren, kurz im Sirup wenden und auf eine Platte legen. In die Mitte der Plätzchen die Pistazien streuen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Pro Stück:	160 kcal/670 kJ

Vogelnester

Türkei

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
500 g Fillo-Teigblätter
(1 Paket; aus dem griechischen Lebensmittelladen)
6 EL Butterschmalz
1 TL Speisestärke
1 Eiweiß (Ei: Größe M)
50 g Zucker
je 70 g gehackte Walnüsse und geschälte gehackte Mandeln
1 EL Rosenwasser (Gül suyu; aus türkischem Lebensmittelladen oder aus der Apotheke)
25 g gehackte Pistazienkerne
FÜR DEN SIRUP
200 g Zucker, 1 EL Zitronensaft
1 EL Orangenblütenwasser (aus Reformhaus oder Feinkostladen)
1 EL Rosenwasser (Gül suyu)
AUSSERDEM
Fett für das Blech

- Den Teig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit einem trockenen Küchentuch bedecken. Ein zweites Tuch in warmes Wasser tauchen, gut auswringen und auf das trockene legen. 10 Minuten ruhen lassen. Butterschmalz schmelzen. Die Arbeitsfläche neben dem Teigstapel leicht mit Speisestärke einreiben.
- Das erste Fillo-Teigblatt vorsichtig auf die Seite ziehen und leicht mit Butterschmalz einpinseln. Das zweite Teigblatt vorsichtig auf das erste ziehen und einpinseln. Bis auf das letzte Fillo-Teigblatt so fortfahren.
- Mit einem scharfen, langen Messer den Stapel Teigblätter in Quadrate von 10 cm Kantenlänge schneiden. Alle Quadrate bis zur Verwendung mit einem trockenen Tuch bedecken. Das Blech einfetten. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.
- Das Eiweiß zu Eischnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Nüsse, Mandeln und Rosenwasser untermischen. In die Mitte jedes Quadratstapels 1 gehäuften TL Füllung geben. Die Teigecken darüber legen und leicht auf die Füllung drücken. Auf diese Weise alle Quadratstapel füllen.
- Stapel dicht nebeneinander auf das Blech setzen, im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 30 Minuten backen. Hitze auf 150 Grad (Gas: Stufe 1) reduzieren und die Nester weitere 15 Minuten backen.
- Inzwischen Zucker mit 375 ml Wasser bei starker Hitze etwa 10 Minuten kochen. Zitronensaft durch ein Sieb dazugießen, Orangenblüten- und Rosenwasser unterrühren. Den Zuckersirup kalt werden lassen und über das heiße Gebäck träufeln. Nach dem Abkühlen in die Mitte jedes Nestchens Pistazien streuen.

Aufwand:	★ ★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Kühlzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	500 kcal/2100 kJ

Zitronenschnitten

Spanien

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
200 g Butter
200 g Zucker
4 Eier (Größe M)
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
200 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
150 g Puderzucker und
Saft von 1 Zitrone
AUSSERDEM
Backpapier für das Blech
Puderzucker zum Bestäuben

● Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Zitronenschale, Mehl und Backpulver unterheben. Den Teig dünn auf das Blech streichen und im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 15 Minuten backen.

● 150 g Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, das Backpapier abziehen und den Kuchen noch heiß mit der Zitronenglasur bepinseln.

● Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben, in gleich große Stücke schneiden und servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	15 Minuten
Backzeit:	15 Minuten
Pro Stück:	100 kcal/420 kJ

Baklava

Türkei

FÜR 1 VIERECKIGE FORM
60 g Pistazienkerne
100 g Walnusskerne
100 g gemahlene Mandeln
100 g Butter
400 g Yufka-Teig (10-12 Blätter; in türkischen Lebensmittelläden; ersatzweise 300 g TK-Blätterteig)
300 g Zucker, Saft von je 1/2 Orange und Zitrone
10 Aprikosen
Melissezweige zum Verzieren

● Pistazien mahlen. Walnüsse fein hacken. Mit Mandeln vermischen.

● Butter schmelzen. Form damit auspinseln. Yufka-Teig passend zur Form zuschneiden. 5-6 Blätter dünn mit Butter bepinseln, übereinander in die Form legen. Nüsse darauf verteilen. Restliche Teigblätter bepinseln, übereinander auf die Nüsse legen. Obere Teigschicht mit einem scharfen Messer in Rauten teilen. Mit einem feuchten Küchentuch bedecken, 30 Minuten ruhen lassen.

● Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Kuchen im Ofen (Gas Stufe 3) auf der unteren Schiene 25-30 Minuten backen.

● In der Zwischenzeit Zucker mit Orangen- und Zitronensaft und 1/4 l Wasser aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. 2-3 Minuten einköcheln lassen.

● Kuchen herausnehmen. Kurz ruhen lassen. Vom Sirup 4 EL abnehmen. Rest über den Kuchen träufeln. Beiseite stellen.

● Aprikosen waschen, vierteln und entsteinen. Im übrigen Sirup 1-2 Minuten dünsten. Zugedeckt beiseite stellen.

● Kuchen in Stücke teilen. Mit Früchten und Melisse anrichten.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	880 kcal/ 3700 kJ

Kaffee, Tee, Kakao – die genuss

Ohne sie würden Kuchen, Torten und Gebäck

Beim Röstvorgang werden die Kaffeebohnen unter Druck trocken erhitzt, wodurch das in den Bohnen enthaltene Wasser verdampft und sich das spezifische Kaffee-Aroma bildet. Der Geschmack hängt von der Bohnensorte bzw. der jeweiligen Mischung der Bohnensorten und dem Grad der Röstung ab. Für Espresso oder Cappuccino zum Beispiel röstet man die Bohnen stärker und mahlt sie besonders fein.

Übrigens: Für den so genannten Schonkaffee wird den Kaffeebohnen beim Rösten das Koffein weitgehend entzogen, so dass sich der Kaffee auch für koffeinempfindliche Konsumenten eignet.

Kaffee – nicht nur für Müßiggänger

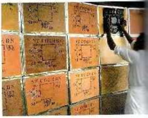
Afrika, genauer gesagt die Hochebene Äthiopiens, gilt als die Ur-Heimat des Kaffees. Heute wird er in vielen tropischen Ländern rund um die Welt angebaut. Brasilien gilt inzwischen als der größte Kaffee-Produzent. Nach der Ernte werden die Bohnen enthülst und getrocknet. In Säcken verpackt werden sie verschifft und erst in den jeweiligen Importländern geröstet.

Schwarzer Tee – das Ri

Schwarzer Tee, der bei uns angeboten wird, wie „Assam", „Darjeeling" oder „Ceylon", stammt vorwiegend aus Indien und Sri Lanka, wo er in großem Stil angebaut wird. Auf den Teeplantagen wird dreimal pro Jahr geerntet und das grundsätzlich von Hand. Die erste Pflückung wird „First Flush" genannt, diese Ernte gilt als die qualitativ hochwertigste.

Nach dem Trocknen wird der Tee „gerollt", wobei die Blattzellen aufgebrochen werden, anschließend fermentiert und nochmals getrocknet. Schließlich werden die Blätter über Rüttelsiebe nach Blattgrößen sortiert.

In Teekisten verpackt, tritt er seine Reise per Schiff in alle Welt an, natürlich auch zu uns. Vor der Freigabe prüft man ihn u. a. noch auf



vollen Begleiter

nur halb so gut schmecken

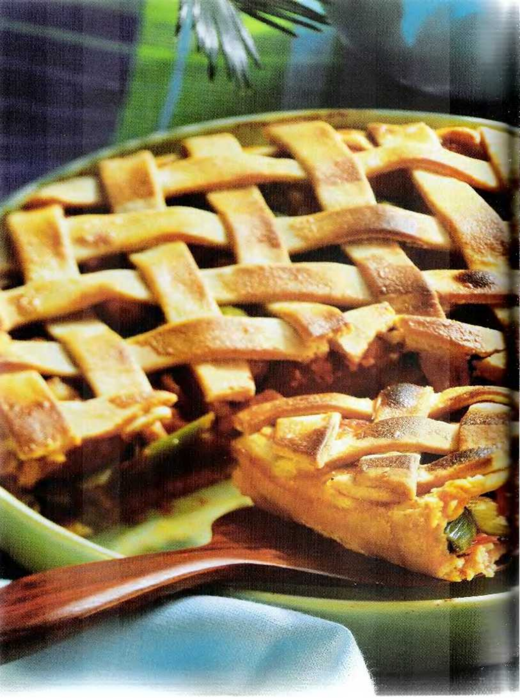
ige für alle Genießer

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Anschließend wird er abgepackt oder vorher noch aromatisiert, wie beispielsweise der berühmte Klassiker „Earl Grey", dem man die zitrusduftenden Bergamotte-Aromen zufügt. Auch Zitronen-, Orangen- oder Schwarze-Johannisbeer-Tee sind sehr beliebte Sorten.

So wird schwarzer Tee gebrüht: Für sechs Tassen Tee nimmt man einen gehäuften Teelöffel Teeblätter. Das Wasser sprudelnd kochen und sofort über den Tee gießen. Nach 3-4 Minuten entfaltet er seine belebende Wirkung. Danach lösen sich die Gerbstoffe aus den Blättern, die beruhigend wirken, doch der Tee schmeckt bitter.

Heißer Kakao – für kleine und große Kinder

Man nennt sie das braune Gold der Tropen: Kakaobohnen, die wertvollen Kerne der Kakaofrucht. Gleich nach der Ernte werden die Früchte geöffnet und die Bohnen mit dem Fruchtfleisch, in das sie eingebettet sind, per Hand herausgelöst. In Kästen zwischen Bananenblättern geschichtet, fermentieren sie etwa 5-7 Tage in der Tropensonne und entwickeln dabei das typische Schokoladenaroma. Nun erst befreit man die Kakaobohnen vom Fruchtfleisch und trocknet sie etwa 1 Woche wiederum in der Sonne. Bei diesem Prozess verlieren die „Gold-Nuggets" bis zu 94 Prozent ihrer Feuchtigkeit, gewinnen in gleichem Maß aber an Aroma. In Jutesäcken gehen die duftenden Bohnen dann auf die Reise zu Kakao- und Schokoladenproduzenten in aller Welt. Hier werden die verschiedenen Sorten gemischt, geröstet und zu staubfeinem Kakaopulver vermahlen – die Grundlage für den köstlichen Kakao.



Pikante Bäckerei

Wer sagt denn, dass Kuchen immer süß sein muss? Wie köstlich gesalzener Hefe-, Mürbe- oder Blätterteig mit knackigem Gemüse, würzigem Käse und herzhaftem Schinken belegt oder gefüllt sein kann, erfahren Sie auf den folgenden Seiten

Südstaaten-Pie

Rezept siehe folgende Seite

Südstaaten-Pie

FÜR 1 PIEFORM VON Ø 26 cm
400 g Mehl
200 g kalte Butter
2 Eiweiße (Eier: Größe M), Salz
FÜR DIE FÜLLUNG
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
1 rote Peperoni
1 Bund Lauchzwiebeln
1/2 TL getrockneter Thymian
1 EL Butter
400 g stückige Tomaten (Fertigprodukt)
2 EL Tomatenmark
350 g ausgelöste Flusskrebsschwänze (Kühlregal)
Salz, Cayennepfeffer
60 g Schlagsahne
AUSSERDEM
Fett für die Form

- Mehl, Butter, Eiweiße und etwas Salz zu einem Teig verkneten, 30 Minuten kühl stellen.
- Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Peperoni putzen, entkernen, abbrausen. Lauchzwiebeln putzen und waschen. Beides in Streifen schneiden.
- Zwiebel, Knoblauch und Thymian in Butter andünsten. Peperoni und Tomaten zufügen, etwa 10 Minuten dünsten. Das Tomatenmark einrühren. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Form einfetten.
- 1/3 Teig beiseite legen. Rest ausrollen, in die Form legen, einen Rand formen. Übriges Teigdrittel ausrollen, in 1 cm breite Streifen schneiden.
- Krebse und Lauchzwiebeln zur Sauce geben. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und auf den Teig in die Form geben.
- Teigstreifen gitterförmig auf die Füllung legen und dünn mit Sahne bestreichen. Beim Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 30 Minuten backen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	905 kcal/3800 kJ

Würzige Käsewähe

FÜR 1 PIEFORM VON 26 cm Ø
10 g frische Hefe
1/8 l Milch
300 g Mehl
40 g Butter, 1/2 TL Salz
FÜR DEN BELAG
1 großes Bund Lauchzwiebeln
2 EL Butter, 3 Eier (Größe M)
150 g Joghurt
2 EL Mehl, je 100 g geriebener Emmentaler und Appenzeller
Salz, Pfeffer
Paprikapulver (edelsüß)
AUSSERDEM
Fett für die Form
Mehl zum Arbeiten

- Hefe in lauwarmer Milch auflösen. Mit Mehl, Butter, Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt 30 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Lauchzwiebeln putzen, in Ringe schneiden. 1 EL Butter erhitzen, Lauchzwiebeln darin glasig dünsten.
- Eier trennen. Eigelbe mit Joghurt, Mehl und dem Käse verquirlen. Die Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Eiweiße steif schlagen und unter die Eigelb-Masse heben.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Pieform einfetten. 1/4 des Hefeteigs abnehmen. Rest auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Springform legen und den Teig über den Rand hochziehen.
- Zwiebeln auf dem Teigboden verteilen, Käse-Masse darüber gießen. Teigrand nach innen klappen. Übrigen Teig zu einer Rolle (in der Größe des Springform-Durchmessers) ausrollen, auf den Teigrand legen. Rolle einkerben. Restliche Butter in Flöckchen auf der Wähe verteilen.
- Die Käsewähe im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 30 Minuten backen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	245 kcal/1030 kJ

Pikante Käsetorte

FÜR 1 SPRINGFORM VON 20 cm Ø
300 g Mehl, Salz
150 g kalte Butter in Würfeln
1 Ei, 1 Eigelb (Eier: Größe M)
FÜR DEN BELAG
300 g milder Ziegen-Frischkäse
je 40 g Butter und Mehl
200 ml Milch
200 g Schlagsahne
75 g junger Gouda, gerieben
3 Eier und 3 Eigelbe
(Eier: Größe M)
2 Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
geriebene Muskatnuss
Pfeffer
100 g Salat (z.B. Rucola, Lollo rosso und Lollo bionda)
2 EL Sherry-Essig
4 EL Olivenöl
AUSSERDEM
Fett für die Form
Mehl zum Arbeiten

● Für den Boden Mehl, Salz, Butter, Ei und Eigelb rasch zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln, 30 Minuten kalt stellen. Form einfetten.

● Für den Belag Ziegenkäse zerdrücken. Butter zerlassen, Mehl darin anschwitzen. Mit Milch und Sahne ablöschen, unter Rühren etwas köcheln lassen. Ziegenkäse und Gouda unterrühren. Vom Herd nehmen, Eier, Eigelbe und Schnittlauch unterrühren. Käsemasse mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

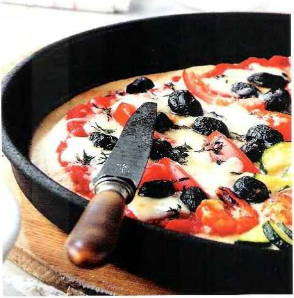
Tipp

Dieser herzhafte Torte eignet sich besonders gut für Partys: Verdoppeln Sie die Mengen und backen Sie den Kuchen in der Fettpfanne. Die Backzeit bleibt gleich. Um zu testen, ob die Käsemasse fest ist, in die Mitte ein Messer einstechen, kommt es sauber wieder heraus, ist sie gar.

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Den Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, Formboden mit 2/3 des Teiges auslegen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Rest zu einem 5 cm breiten Streifen formen, eine Längsseite mit dem Teigrad nachfahren. Formrand mit dem Teigstreifen auskleiden, gezackte Seite nach oben. Im Backofen (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten vorbacken. Käsemasse einfüllen, Torte bei 150 Grad (Gas: Stufe 1) in etwa 50 Minuten fertig backen.

● Rucola und den übrigen Salat waschen, trockentupfen, Salat zerpflücken. Mit einer Marinade aus Essig, Salz, Pfeffer und Öl anmachen. Fertige Torte kurz im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Torte mit Salat servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Backzeit:	1 Stunde 5 Minuten
Pro Stück:	640 kcal/2690 kJ



Pizza mit Käse und Oliven

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
300 g Weizenmehl (Type 550)
1/2 Päckchen Hefe (20 g)
Olivenöl, Salz
400 g stückige Tomaten (Dose)
6 Tomaten, Pfeffer
125 g Mozzarella
100 g geriebener Emmentaler
75 g geriebener Parmesan-Käse
je 1 TL getrockneter Thymian und Oregano
85 g schwarze Oliven
AUSSERDEM
Olivenöl für das Blech
Mehl zum Arbeiten

- Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, 50 ml lauwarmes Wasser dazugießen, mit der Hefe und etwas Mehl leicht verrühren und 15 Minuten ruhen lassen.
- 3 EL Olivenöl und 1 TL Salz zugeben und alles zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten. Zugedeckt in einer Schüssel an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.
- Backblech mit Öl bestreichen. Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen. Den Teig auf Mehl zu Backblechgröße ausrollen.
- Die stückigen Tomaten salzen und pfeffern. Die frischen Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Mozzarella würfeln und mit den übrigen Käsesorten mischen.
- 2 EL Olivenöl auf den Teig pinseln, dann die stückigen Tomaten auf dem Teig verteilen. Die Hälfte der Käse-Mischung darüber geben und mit Tomaten, Kräutern und Oliven belegen, mit restlichem Käse bestreuen.
- Pizza im Ofen (Gas: Stufe 3-4) auf der untersten Schiene etwa 25 Minuten backen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	380 kcal/1600 kJ

Variation

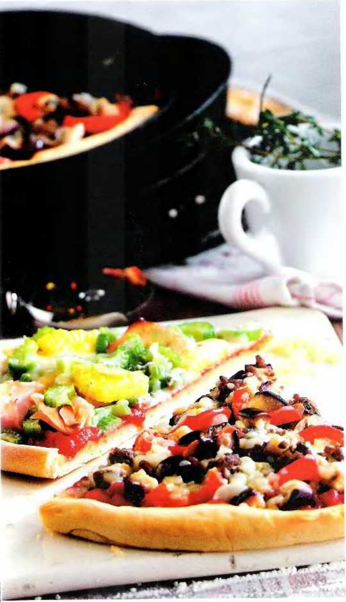
- Sie können statt des rechteckigen Blechs ebenso gut (wie im Foto) 2 runde Pizzableche von 30 cm Ø verwenden, dann den Teig bzw. die Zutaten für den Belag auf beide Pizzen aufteilen. Die Backzeit bleibt die gleiche.

Kartoffel-Pizza

BITTE BEACHTEN: TEIG MUSS ÜBER NACHT RUHEN
FÜR 2 BACKBLECHE (30 x 40 cm)
350 g mehligkochende Kartoffeln
Salz, 450 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
150 ml Milch, Zucker, 1 Zwiebel
3 Stiele Thymian, 3 EL Olivenöl
750 g stückige Tomaten (Fertigprodukt), Pfeffer
300 g Schafskäse
4 Bund Rucola
300 g Parma-Schinken
AUSSERDEM
Olivenöl fürs Blech

- Kartoffeln in Salzwasser garen, pellen, durch die Presse drücken, ausdampfen lassen.
- Eine Mulde ins Mehl drücken. Hefe in 4 EL warmer Milch mit 1 Prise Zucker auflösen, in die Mulde gießen, mit Mehl bestäuben. 30 Minuten gehen lassen. Übrige Milch, 1/2 TL Salz und Kartoffeln zugeben, alles zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt über Nacht kühl stellen.
- Zwiebel abziehen und fein hacken. Thymian waschen, Blättchen grob hacken. Zwiebeln in Öl andünsten, Tomaten und Thymian zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Bei milder Hitze sämig einkochen lassen. Schafskäse zerbröckeln. Alles kühl stellen.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. 2 Bleche ölen. Teig halbieren, jeweils auf Blechgröße ausrollen, Bleche damit auslegen. Sauce auf dem Teig verteilen und mit Käse bestreuen.
- Pizzen nacheinander im Ofen (Gas: Stufe 3) auf der untersten Schiene etwa 40 Minuten backen.
- Rucola waschen, trockentupfen. Pizza noch heiß mit Rucola und Schinken belegen, in kleine Stücke teilen und warm servieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Backzeit:	1 Stunde 20 Minuten
Pro Stück:	405 kcal/1700 kJ



Pizza mit Hack
Pizza Hawaii

FÜR 2 BACKBLECHE (30 x 40 cm)
600 g Weizenmehl (Type 550)
1 Päckchen Trockenhefe
4 EL Olivenöl, 2 TL Salz
FÜR DEN HACK-BELAG
1 Aubergine, Salz
1 rote Paprikaschote
3 Knoblauchzehen
1 Schalotte, 4 Stängel Minze
150 g Bergkäse, 2 EL Öl
250 g Hackfleisch (gemischt)
Pfeffer, Kreuzkümmel
Paprikapulver (edelsüß)
1-2 Msp. Sambal Oelek
1 TL Aprikosenkonfitüre
FÜR DEN HAWAII-BELAG
1/2 Ananas (ersatzweise
5 Ananasringe, ungezuckert)
3 Stangen Staudensellerie
1 EL Öl, Salz
Pfeffer, Currypulver
150 g geräucherte Putenbrust
75 g Gorgonzola, 100 g Bergkäse
400 g stückige Tomaten
(Fertigprodukt)
AUSSERDEM
Olivenöl für die Bleche

● Mehl, Hefe und 100 ml lauwarmes Wasser vermischen, Öl und Salz zugeben, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

● 2 Backbleche ölen. Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen. Teig nochmals verkneten, halbieren und jeweils auf Backblechgröße ausrollen. Bleche damit auslegen.

● Für den Hack-Belag Aubergine putzen, waschen, in 1 cm große Würfel schneiden, salzen, 15 Minuten ziehen lassen.

● Paprika putzen, halbieren, entkernen, abbrausen, in schmale Spalten schneiden. Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, in Ringe teilen. Minze abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Käse reiben.

● Auberginen mit Küchenkrepp trockentupfen. Schalotte und Knoblauch in 1 EL heißem Öl andünsten. Fleisch zugeben und bei starker Hitze krümelig braten. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprika würzen, Sambal Oelek und Konfitüre unterrühren. Fleisch aus der Pfanne nehmen, Auberginenwürfel im übrigen Fett rundum anbraten. Minze unter das Fleisch mischen.

● Für den Hawaii-Belag Ananas schälen, längs achteln. Mittelstrunk entfernen, Achtel in dünne Scheiben teilen. Dosen-Ananas abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden. Sellerie putzen, waschen, in dünne Scheiben teilen. Im heißen Öl kurz andünsten, mit Salz, Pfeffer, Curry würzen. Putenbrust halbieren oder vierteln. Gorgonzola fein würfeln, Bergkäse reiben.

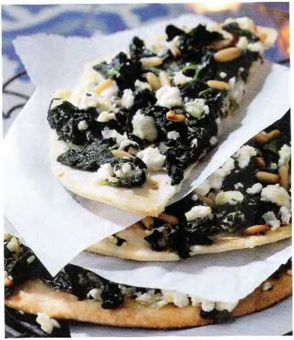
● Stückige Tomaten salzen, pfeffern, auf dem Teig verteilen. Fleisch auf einer Teighälfte verteilen, mit Aubergine und Paprika belegen. Käse darüber streuen. Auf der zweiten Teighälfte Gorgonzola verteilen, dann mit Putenbrust, Sellerie und Ananas belegen und mit Bergkäse bestreuen.

● Die Pizzen nacheinander im Ofen (Gas: Stufe 4) auf der unteren Schiene etwa 25 Minuten backen. In Stücke teilen, servieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	55 Minuten
Backzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	485 kcal/2040 kJ

Tipp

Alle, die gerne Pizza essen, aber wenig Zeit haben, stellen die doppelte Menge Teig her und frieren die Hälfte ein. Den Teig nach dem Aufgehen und dem zweiten Knetvorgang in eine Gefriertüte geben und in das Gefrierfach legen. Er braucht dann etwa 2 Stunden zum Auftauen.



Spinat-Pizza mit Schafskäse

FÜR 2 BACKBLECHE (30 x 40 cm)

200 g TK-Blattspinat
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
1 EL Butter, Salz, Pfeffer
1 Bund Minze oder glatte Petersilie
150 g Schafskäse
250 g Pizzateig (Kühlregal)
2 EL Pinienkerne (ersatzweise Mandelblättchen)

AUSSERDEM

Backpapier für die Bleche
Olivenöl zum Beträufeln

● Spinat auftauen lassen. Knoblauch und Zwiebel abziehen, hacken, in heißer Butter andünsten. Spinat ausdrücken, hacken, unterrühren. Kräuter waschen, Blättchen hacken, unterheben. Käse würfeln oder zerbröckeln. Spinat mit dem Käse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

● Elektro-Ofen auf 200 Grad (Gas: Stufe 3) vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Pizzateig falls nötig ausrollen, 4 Kreise von 20 cm Ø ausschneiden, auf die Bleche legen. Mehrmals mit der Gabel einstechen, mit Öl beträufeln. Im Ofen etwa 8 Minuten backen. Spinat-Käse-Mischung und Pinienkerne darauf verteilen und weitere 2-3 Minuten backen. Pizzen halbieren und heiß servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	22 Minuten
Pro Stück:	175 kcal/ 740 kJ

Mini-Pizza mit Tomaten

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
450 g TK-Blätterteig
4 kleine Tomaten
2 mittelgroße weiße Zwiebeln
2 EL Olivenöl
250 ml pürierte Tomaten (Fertigprodukt)
Salz
1 TL getrockneter Thymian
150 g Mozzarella
AUSSERDEM
Backpapier für das Blech

- Blätterteigscheiben zum Auftauen nebeneinander legen.
- Tomaten waschen, putzen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden.
- Die Zwiebeln in heißem Olivenöl etwa 2 Minuten andünsten und beiseite stellen.
- Elektro-Ofen auf 220 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Die Blätterteigplatten quer halbieren und auf das Backblech legen.
- Je 2 EL pürierte Tomaten auf den Platten verstreichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Salzen und etwas Thymian darüber streuen, mit den Tomatenscheiben belegen.
- Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, diese halbieren und auf die Tomaten legen. Mini-Pizzen im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 15 Minuten backen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	15 Minuten
Pro Stück:	80 kcal/340 kJ

Info

[illegible]

Kürbis-Tarte

FÜR 1 TARTEFORM VON 30 cm Ø
200 g Mehl, 100 g Butter
1 Ei (Größe M)
geriebene Muskatnuss, Salz
FÜR DEN BELAG
1 kg Kürbis (z. B. Muskat-Kürbis; ergibt etwa 800 g Fruchtfleisch)
200 ml Milch
2 Zweige Salbei
Salz, Pfeffer, 100 g Schlagsahne
3 Eier (Größe M)
150 g Gorgonzola
50 g geriebener Parmesan
50 g Butter
AUSSERDEM
Fett für die Form
getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

- Für den Teig Mehl, Butter, Ei, Muskat und Salz verkneten. Den Teig in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Tarteform einfetten. Teig ausrollen, Form damit auslegen, Rand hochziehen. Boden erst mit Backpapier, dann mit Hülsenfrüchten belegen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 10 Minuten backen. Hülsenfrüchte und Papier entfernen, Tarte 3-5 Minuten weiterbacken. Temperatur auf 175 Grad (Gas: Stufe 2) reduzieren.
- Für den Belag Kürbis in Spalten teilen, entkernen, schälen. 500 g Fruchtfleisch quer in Scheiben teilen. Übriges Fruchtfleisch 2 cm groß würfeln, in die Milch geben. Salbei, Salz und Pfeffer zugeben, etwa 20 Minuten köcheln. Sahne einrühren, Masse pürieren. Eier verquirlen, vorsichtig unterrühren, abschmecken.
- Die Tarte mit den Kürbisscheiben belegen. Gorgonzola zerbröseln, darauf streuen. Kürbispüree darüber gießen, Parmesan und Butter in Flöckchen darauf setzen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 35 Minuten backen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	35 Minuten
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	310 kcal/1300 kJ

Variation

- Besonders edel wird die Tarte, wenn Sie 100 g Lachsschinken in feinen Streifchen oder 100 g kleine Krabben auf die Kürbismasse geben. Statt Gorgonzola nehmen Sie dann 200 g Gouda oder Edamer Käse und verzichten auf den Parmesan.

Bunte Pizza

FÜR 2 PIZZABLECHE VON 30 cm Ø
250 g Mehl
1/2 Päckchen Hefe (20 g)
1 Prise Zucker, 2 EL Olivenöl
1/2 TL Salz
FÜR DEN BELAG
2 Kugeln Mozzarella (etwa 400 g)
500 g Flaschentomaten
500 g Zucchini, 1 große Zwiebel
je 1 rote, grüne und gelbe
Paprikaschote, 1-2 EL Kapern
2-3 grüne Pfefferschoten
1 Dose Maiskörner (212 ml)
20 schwarze Oliven
3-4 Zweige Basilikum
1 EL Sardellenpaste
3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer
2 EL getrockneter Oregano
AUSSERDEM
Olivenöl zum Einfetten
und Beträufeln
Mehl zum Bestäuben und
zum Arbeiten

● Für den Teig in das Mehl eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit Zucker, 2-3 EL lauwarmes Wasser und wenig Mehl verrühren und mit einem Tuch bedeckt gehen lassen.

● 100 ml lauwarmes Wasser mit Salz und Öl zufügen und den Teig schlagen, bis er elastisch ist und Blasen wirft. Mit etwas Mehl bestäubt 30 Minuten gehen lassen.

● Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen. Die Bleche einfetten. Für den Belag Mozzarella abtropfen lassen. Tomaten und Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Tomaten im Sieb abtropfen lassen. Die geschälte Zwiebel in Ringe teilen. Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden. Mais, Oliven und Kapern abtropfen lassen, Mozzarella in Scheiben teilen. Basilikum abbrausen und größere Blätter in Streifen schneiden.

● Den Teig auf bemehlter Fläche durchkneten, halbieren, zu flachen Fladen ausrollen und auf die Bleche legen. Sardellenpaste mit Öl verrühren und auf den Teig streichen.

● Das Gemüse mit Mozzarella, den Oliven und Kapern gleichmäßig auf den Fladen verteilen und mit Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikumstreifen würzen.

● Die Pizzen mit Olivenöl beträufeln und im Ofen (Gas: Stufe 4) jeweils 20-25 Minuten backen, dann nochmals etwa 5 Minuten bei Unterhitze backen. Mit Basilikumblättchen bestreuen, heiß servieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	370 kcal/1550 kJ

Variationen

● Schmeckt auch gut: Statt der Kapern 100 g geputzte und in feine Scheiben geschnittenene Champignons auf die Pizza geben.

● Oder 125 g gekochten Schinken in Streifen schneiden und zusätzlich auf der Pizza verteilen.

● Oder 125 g Garnelen unter das Gemüse mischen und auch dann wieder auf die Kapern verzichten.

Würzige Käse-Tarte

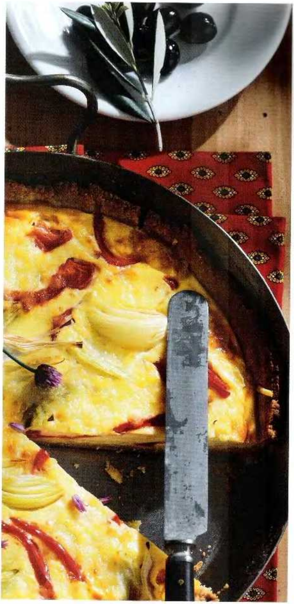
FÜR 1 PIEFORM VON 26 cm Ø
1 Grundrezept Mürbeteig
(s. Seite 223)

FÜR DEN BELAG
2 rote Paprikaschoten
1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
1 Bund Schnittlauch
2 EL Olivenöl
3 Eier (Größe M)
200 g Doppelrahmfrischkäse
200 g geriebener Gruyère
100 g Crème double
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Cayennepfeffer

AUSSERDEM
Fett für die Form
Mehl zum Arbeiten

- Mürbeteig zubereiten, kalt stellen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Form einfetten. Teig etwas größer als die Form ausrollen. Form damit auslegen, dabei einen kleinen Rand bilden. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten vorbacken, Ofen nicht ausschalten.
- Paprikaschoten waschen, putzen und klein würfeln oder in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel in Achtel schneiden, Knoblauch fein hacken. Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden.
- Paprika, Zwiebel und Knoblauch im erhitzten Olivenöl andünsten.
- Eier trennen, Eiweiße steif schlagen. Frischkäse, Gruyère, Crème double, Eigelbe und Gewürze verrühren. Paprika-Zwiebel-Mischung und den Schnittlauch untermischen. Eischnee unterheben.
- Käsemasse auf den Boden geben und etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	350 kcal/1470 kJ



Flammekuche Elsässer Art

FÜR 2 PIZZABLECHE VON 30 cm Ø
300 g Mehl
1/2 Würfel Hefe (20 g)
1 Msp. Zucker, Salz
2 TL weiches Schweine- oder Butterschmalz, 2 EL Butter
1 Gemüsezwiebel, 1 EL Öl
150 g magerer Räucherspeck
250 g Quark (20 % Fett i. Tr.)
100 g Schlagsahne
2 Eier (Größe M), weißer Pfeffer
geriebene Muskatnuss
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Fett für das Blech

- Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde ins Mehl drücken. Hefe hineinbröseln und mit Zucker, etwas lauwarmem Wasser und wenig Mehl zum Vorteig verrühren. Den Teig zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.
- Etwa 100 ml lauwarmes Wasser mit Salz und Schmalz in Flöckchen zum Teig geben und so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Teig weitere 30 Minuten gehen lassen.
- Elektro-Ofen auf 250 Grad vorheizen. Das Blech einfetten. Zwiebel abziehen, in dünne Ringe teilen. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten.
- Speck in sehr feine Streifen teilen. Quark mit Sahne, Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren.
- Den Teig nochmal durchkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer rechteckigen Platte in Backblechgröße oder zu 2 runden Platten ausrollen. Die Teigplatten auf ein Blech legen. Gleichmäßig mit Zwiebeln und Speck bestreuen. Den Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 5) in 10-12 Minuten knusprig und goldgelb backen. Sofort servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	12 Minuten
Pro Stück:	260 kcal/1090 kJ

Tomaten-Tarte

FÜR 1 TARTEFORM VON 28 cm Ø

- 200 g Mehl
- 100 g kalte Butter
- 3 Eier (Größe M)
- 600 g Flaschentomaten
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 TL Honig
- 2 EL weißer Balsamico-Essig
- 200 g gereifter Ziegenfrischkäse
- 50 g Ricotta
- 1-2 TL Dijon-Senf
- 1 Bund Rucola

AUSSERDEM

- Mehl zum Arbeiten
- Fett für die Form

- Mehl, Butter in Flöckchen und 1 Ei verkneten. Teig 1 Stunde zugedeckt kühl stellen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Tomaten waschen, putzen, in 1 cm dicke Scheiben teilen. Öl, Salz, Pfeffer, Honig und Essig verrühren. Tomaten darin marinieren.
- Käse entrinden, 100 g zerdrücken. Mit Ricotta, übrigen Eiern und Senf vermengen, würzen. Restlichen Käse 1 cm groß würfeln. Rucola putzen, waschen, trockenschütteln.
- Teig ausrollen. Die Tarteform mit übriger Butter einfetten. Teig hineinlegen und im Ofen (Gas Stufe2) etwa 15 Minuten vorbacken, abkühlen lassen. Ofen nicht ausschalten.
- Käse-Masse auf den abgekühlten Boden streichen. Mit Tomaten belegen und im Ofen etwa 20 Minuten backen. Nach 15 Minuten Käsewürfel überstreuen. Vorm Servieren mit Rucola belegen.

Aufwand:	*
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	270 kcal/ 1130 kJ

Zwiebel-Kürbis-Kuchen

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
1 Würfel Hefe (42 g), 1/4 l Milch
Zucker, 1 kleine Messerspitze Safranpulver
500 g Mehl, 1 Ei (Größe M)
Salz, 3-4 EL Olivenöl

FÜR DIE ZWIEBELMASSE
800 g Zwiebeln
500 g eingelegter Kürbis (Glas)
3 Eier (Größe M), 3 EL Butter
200 g Schlagsahne, Salz
250 g Mascarpone
1 Bund Schnittlauch, Pfeffer

AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Fett fürs Blech

- Hefe in lauwarmer Milch auflösen. 1 Prise Zucker, Safran und 3 EL Mehl einrühren. Übriges Mehl in eine Schüssel geben. Mulde ins Mehl drücken. Vorteig hineingeben. 20 Minuten gehen lassen.
- Zwiebeln abziehen, halbieren und quer in Ringe schneiden. Kürbis abtropfen lassen und in Spalten oder 1 cm große Würfel schneiden.
- Vorteig mit Ei, 1 TL Salz und Öl zu einem Teig verkneten, zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin etwa 10 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier, Sahne und Mascarpone verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Elektro Ofen auf 175 Grad vorheizen. Backblech einfetten.
- Teig ausrollen. Backblech damit auslegen. Zwiebeln mit Kürbis mischen, auf dem Teig verteilen. Eier-Sahne Mischung darauf gießen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) 45 Minuten backen.
- Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Zwiebelkuchen mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	820 kcal/ 3440 kJ

Schinken-Käse-Tarte

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
300 g Mehl, 1 TL Salz
150 g kalte Butter
200 g Crème fraîche
FÜR DEN BELAG
1 Stange Lauch (etwa 200 g)
200 g gekochter Schinken
150 g geriebener Emmentaler
200 g Crème fraîche
1 Ei (Größe M), 1 TL Salz
Pfeffer, geriebene Muskatnuss
AUSSERDEM
Fett für die Form
Mehl zum Arbeiten

● Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Springform einfetten. Mehl, Salz, Butter und Crème fraîche rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. 3/4 davon zu einem Kreis ausrollen und die Form damit auslegen. Dabei den Teigrand bis fast ganz nach oben ziehen.

● Lauch putzen, waschen, in dünne Ringe teilen. Schinken in feine Streifen schneiden. Beides auf dem Mürbeteigboden verteilen. Käse darüber streuen.

● Crème fraîche, Ei, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, in die Form gießen. Übrigen Mürbeteig dünn auf etwas Mehl ausrollen, in 1/2 cm breite Streifen teilen, als Gitter über den Belag legen.

● Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 30 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	395 kcal/1660 kJ

Variationen

● Dieses Rezept bietet zahlreiche Variationsmöglichkeiten, z. B. können Sie den Schinken durch die gleiche Menge geräuchte Putenbrust oder Kassler ersetzen.

● Schmeckt auch gut: Den Lauch durch 2 mittelgroße, in Würfel geschnittene und blanchierte Zwiebeln ersetzen und statt Schinken 150 g gewürfelten Räucherspeck zufügen.

● Vegetarier nehmen statt des Schinkens 200 g Champignons oder Egerlinge, die nach dem Säubern in feine Scheiben geschnitten werden.

Sauerkraut-Wähe

FÜR 1 QUICHEFORM VON 26 cm Ø
250 g Mehl, 125 g Butter
60 ml Milch, Salz, Pfeffer
2 Eigelbe (Eier: Größe M)
FÜR DEN BELAG
1 Zwiebel, 1 Apfel, 75 g Speck
1 Dose Sauerkraut (Abtropfgew.: 520 g), 2 Wacholderbeeren, 1/2-1 TL Kümmel
1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer
1/8 l trockener Weißwein (z. B. Gewürztraminer)
1/8 l Gemüsebrühe (Instant)
nach Belieben 20 ml Kirschwasser, 200 g Schlagsahne
4 Eier (Größe M)
100 g Emmentaler
AUSSERDEM
Fett für die Form
Mehl zum Arbeiten

- Zwiebel abziehen, fein würfeln. Apfel schälen, entkernen, in dünne Scheiben schneiden. Speck würfeln.
- Speck in einem Topf auslassen. Zwiebel und Apfel zugeben, etwa 5 Minuten mitdünsten. Sauerkraut, Wacholder, Kümmel, Lorbeer, Salz und Pfeffer zugeben. So viel Wein angießen, dass die Oberfläche bedeckt ist. Etwa 20 Minuten köcheln, eventuell Brühe nachgießen. Kurz vor Ende der Garzeit Kirschwasser zugeben.
- Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten zugedeckt kühl stellen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Form einfetten. Teig ausrollen, in die Form legen, einen Rand formen. Lorbeer und Wacholder aus dem Kraut nehmen, Kraut gut abtropfen lassen, auf dem Teig verteilen. Sahne und Eier verquirlen, darüber gießen. Käse würfeln, darauf verteilen. Wähe im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 35 Minuten backen.

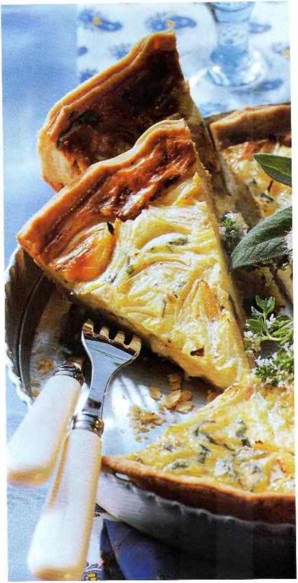
Aufwand:	*
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	520 kcal/2180 k.

Käse-Tarte mit Schalotten

FÜR 1 TARTEFORM VON 22 cm Ø
90 g kalte Butter, 175 g Mehl
1 Eigelb (Ei: Größe M), Salz
FÜR DIE FÜLLUNG
100 g Schalotten, 1 EL Olivenöl
150 g zweierlei würziger
Schnittkäse, z. B.
Greyère und Comté
150 g Ziegenfrischkäse
100 ml Milch
3 Eier (Größe M)
je 1 EL frischer gehackter
Thymian, Salbei, Rosmarin
Pfeffer, geriebene Muskatnuss
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Fett für die Form
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

- Butter würfeln, mit Mehl, Eigelb, etwas Salz und 2 EL eiskaltem Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 1 Stunde kalt stellen.
- Schalotten abziehen, fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten, beiseite stellen.
- Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen. Form einfetten. Schnittkäse eventuell entrinden, längs in dünne Scheiben schneiden.
- Frischkäse mit Milch glatt rühren. Eier und Kräuter unterziehen, mit Pfeffer, Muskat würzen.
- Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, in die Form legen, Rand formen. Boden mit Gabel einstechen. Mit Hülsenfrüchten belegen, im Ofen (Gas: Stufe 4) etwa 10 Minuten backen. Temperatur auf 200 Grad (Gas: Stufe 3) reduzieren. Hülsenfrüchte entfernen und den Boden weitere 20 Minuten backen.
- Käsestreifen und Schalotten auf dem Boden verteilen, Ziegenkäsecreme darüber geben. Im Ofen in 30-40 Minuten fertig backen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	1 Stunde 10 Minuten
Pro Stück:	430 kcal/1810 kJ



Gemüsestrudel mit Hackfleisch

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
200 g Mehl, 2 EL Maiskeimöl
1 EL Weißweinessig
FÜR DEN BELAG
200 g Zucchini, 60 g Butter
200 g Möhren, 1/2 TL Zucker
6 EL Crème fraîche, Salz, Pfeffer
1 Zwiebel, 300 g gemischtes Hackfleisch, 3 EL Olivenöl
1 Ei (Größe M), 3 EL Paniermehl
je 1 EL frischer oder 1 TL getrockneter Thymian und Majoran
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Backpapier für das Blech
1 Eigelb, je 1 TL Sesamkörner und Schwarzkümmel (aus dem türkischen Lebensmittelladen)
Öl zum Bestreichen

- Aus Mehl, 100 ml lauwarmem Wasser, Öl und Essig einen elastischen Strudelteig kneten. Zur Kugel formen, mit Öl einpinseln, in Folie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen.
- Zucchini waschen, putzen und trockenreiben. Zucchini schräg in dünne Scheiben schneiden, in 20 g Butter andünsten, beiseite stellen.
- Möhren schälen und raspeln. 20 g Butter in der Pfanne erhitzen, den Zucker darin leicht karamellisieren lassen. Möhren unter Rühren etwa 5 Minuten dünsten, dabei 2 EL Wasser unterrühren und einkochen lassen. Abkühlen. 3 EL Crème fraîche unterrühren, salzen und pfeffern.
- Zwiebel schälen und hacken. Fleisch und Zwiebel in Olivenöl in der Pfanne anbraten und abkühlen lassen. Ei, Paniermehl und 3 EL Crème fraîche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.
- Ein großes Küchentuch mit Mehl bestreuen. Den Teig darauf ausrollen, dann von innen nach außen auf eine Größe von 40 x 56 cm dünn ausziehen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
- 20 g Butter schmelzen und auf den Teig damit pinseln. Rundum einen 5 cm breiten Rand frei lassen. Ein Drittel der Fläche mit Zucchinischeiben belegen, ein Drittel mit Möhren und das letzte Drittel mit Hackfleisch.
- Den Rand an der Fleischseite über das Fleisch klappen und von dort her den Strudel mithilfe des Tuches einrollen.
- Den Strudel mithilfe des Tuches auf das Blech (Naht nach unten) wälzen. Die Enden unter den Strudel schieben. Oberfläche mit Eigelb bepinseln, mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 30 Minuten backen.

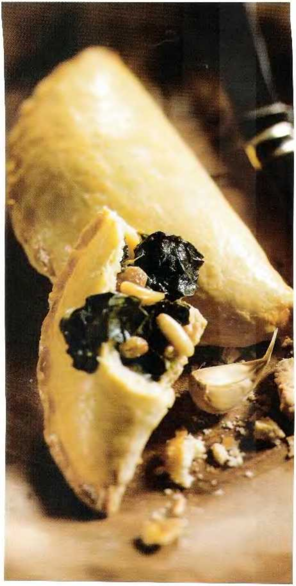
Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 3/4 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	240 kcal/1760 kJ

Gefüllte Teigtaschen

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
300 g Mehl, 1 TL Salz
75 g zimmerwarmes Schweine- oder Butterschmalz
6-8 EL Orangensaft
FÜR DIE FÜLLUNG
30 g Rosinen
3 EL Amontillado-Sherry
1 Knoblauchzehe
500 g frische Spinatblätter
3 EL Olivenöl, Salz, Muskatnuss
2 EL Sherryessig, 2 EL Pinienkerne
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Backpapier für das Blech
1 Eigelb (Ei: Größe M)
2 EL Schlagsahne

- Mehl, Salz und Schmalz in einer Schüsse mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten, dabei so viel Orangensaft wie nötig hinzufügen. Kurz durchkneten und in Folie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Elektro-Ofen auf 170 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Für die Füllung Rosinen mit Sherry begießen, etwa 15 Minuten einweichen. Knoblauch abziehen. Spinat waschen, tropfnass mit Knoblauch im heißen Öl bei mittlerer Hitze andünsten, bis die Blätter zusammengefallen sind. Mit Salz, Muskat würzen, mit Essig ablöschen. Rosinen mit Einweichflüssigkeit dazugeben. Kurz einkochen lassen. Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett anrösten, zum Spinat geben. Abkühlen lassen.
- Teig in 4 Portionen teilen, dünn zu Fladen (16 cm Ø) ausrollen. Füllung auf je 1 Hälfte geben, andere Hälfte darüber klappen. Ränder fest zusammendrücken, auf das Blech geben. Eigelb und Sahne verquirlen, auf die Fladen streichen, im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 3/4 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	600 kcal/2520 kJ



Pikantes Kuchen-Quartett

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
1 doppeltes Grundrezept Mürbeteig (s. Seite 223)
FÜR DEN ANANASBELAG
je 2 EL Tomatenmark und Tomatenketchup
1 EL Olivenöl
1 kleine Dose Ananasringe (Abtropfgew.: 255 g)
10 Kirschtomaten
150 g gekochter Schinken in Scheiben
100 g junger Gouda
FÜR DEN THUNFISCHBELAG
je 1 gelbe und rote Tomate
1 kleine Zwiebel
1 EL Öl
1 Dose Thunfisch in Öl (Abtropfgew.: 150 g)
1 EL Zitronensaft
4 Zweige Thymian
1 TL Kapern
100 g geriebener Pizzakäse
FÜR DEN LACHSBELAG
200 g Crème fraîche
1 Ei (Größe M)
11/2 TL mittelscharfer Senf
200 g Lachsfilet
1 Bund Lauchzwiebeln
FÜR DEN GEMÜSEBELAG
100 g Ziegenfrischkäse
100 g Schlagsahne
2 Gläser in Öl eingelegtes Gemüse (Abtropfgew.: je 120 g)
AUSSERDEM
Salz, Pfeffer
Fett für das Blech

- Mürbeteig zubereiten, kalt stellen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Backblech einfetten. Vom Teig 1/5 abnehmen. Restlichen Teig auf dem Blech ausrollen, dabei einen Rand hochziehen. Übrigen Teig zu 2 Strängen formen und damit die Teigfläche in 4 Rechtecke unterteilen. Teig im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten vorbacken.
- Für den Ananasbelag Tomatenmark, -ketchup, Olivenöl und Salz, Pfeffer und 2 EL Wasser verrühren. Abgetropfte Ananasringe halbieren. Kirschtomaten waschen, halbieren. Ein Teigviertel mit der Tomatenpaste bestreichen. Schinken vierteln, darauf geben. Ananas darauf legen. Tomatenhälften, Rundung nach oben, darauf setzen. Käse überstreuen.
- Für den Thunfischbelag Tomaten waschen, in Scheiben schneiden, auf ein Teigviertel legen, salzen und pfeffern.
- Zwiebel abziehen, in Ringe hobeln, in 1 EL Öl andünsten, auf die Tomaten legen. Die Hälfte des Thunfischs abtropfen lassen, mit einer Gabel zerpflücken, auf dem Teig verteilen.
- Übrigen Thunfisch mit dem Thunfischöl pürieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Thymianblättchen und die Hälfte der Kapern hacken, unterrühren. Thunfischcreme aufstreichen. Kapern und Käse überstreuen.
- Für den Lachsbelag Crème fraîche mit Ei, Senf, Salz und Pfeffer verquirlen. Lachs kleinschneiden.
- Lauchzwiebeln waschen, putzen, in feine Ringe schneiden. Ein Teigviertel mit der Hälfte der Creme bestreichen, Lachs darauf verteilen. Restliche Crème fraîche darüber geben, die Lauchzwiebeln bis auf 2 EL überstreuen.
- Für den Gemüsebelag Ziegenkäse zerdrücken, mit Sahne glatt rühren. Die Hälfte der Creme auf ein Teigviertel streichen. Abgetropftes Gemüse darauf geben, den Rest der Creme darauf verteilen.
- Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 30 Minuten backen. Zwiebelringe auf den Lachsbelag streuen.

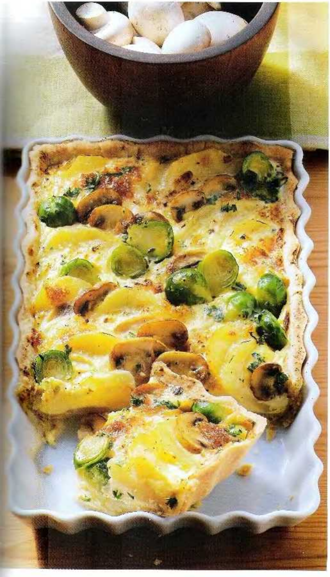
Aufwand:	*
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	420 kcal/1760 kJ

Käse-Trauben-Tartes

FÜR 8 TARTEFÖRMCHEN VON 12 cm Ø
400 g Mehl
200 g Butter
2 Eiweiße und 4 Eier
(Eier: Größe M)
Salz
1 Stange Lauch (etwa 450 g)
250 g rosé Trauben
200 g Sahne-Gorgonzola
250 g Milch oder Schlagsahne
Pfeffer
geriebene Muskatnuss
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Fett für die Tarte-Formen

- Aus Mehl, Butter, 2 Eiweißen und 1 Prise Salz einen glatten Teig kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.
- Lauch putzen, waschen, in dünne Ringe teilen. In kochendem Salzwasser etwa 1 Minute vorkochen. Abschrecken, abtropfen lassen.
- Trauben waschen, halbieren und entkernen. Gorgonzola in kleine Würfel schneiden. Übrige Eier und Milch oder Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Formen einfetten.
- Den Teig auf leicht bemehlter Fläche ausrollen, in Größe der Tarte-Formen ausschneiden. Formen damit auslegen, Rand hochziehen. Trauben, Käse und Lauch darin verteilen. Mit Eiermilch begießen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) 20-30 Minuten backen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	550 kcal/ 2310 kJ



Herbstlicher Kartoffelkuchen

FÜR 1 TARTEFORM (20 x 30 cm)
300 g Mehl
Salz, 1 Ei (Größe M)
150 g kalte Butter
FÜR DEN BELAG
500 g Kartoffeln
(vorwiegend fest kochend)
500 g Rosenkohl, Salz
250 g Champignons
1 1/2 EL Butter, 250 g Crème fraîche, 3-4 EL Senf (mittelscharf), 2 Eier (Größe M)
1 EL gehackte Petersilie
Pfeffer, geriebene Muskatnuss
100 g geriebener Käse
(z. B. Emmentaler)
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Fett für die Form

- Mehl, 1/4 TL Salz, Ei und Butter in Würfeln bröselig kneten, zu einer Kugel formen, in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.
- Inzwischen Kartoffeln mit Schale in kochendem Wasser in etwa 25 Minuten garen. Kalt abschrecken, pellen, auskühlen lassen und in Scheiben teilen. Rosenkohl putzen, die größeren Röschen halbieren. In leicht gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten kocheln lassen. Abschrecken und abtropfen lassen.
- Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In 1 EL Butter kurz anbraten. Die Crème fraîche mit Senf, Eiern, Petersilie verrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Elektro-Ofen auf 200 Grad heizen. Die Form einfetten.
- Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen. Form damit auskleiden. Mit Kartoffeln, Pilzen und Rosenkohl belegen. Eiercreme angießen, mit Käse bestreuen, im Ofen (Gas: Stufe 3) 35-40 Minuten backen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	700 kcal/ 2940 kJ

Brioche

BITTE BEACHTEN: TEIG MUSS 2 1/2 STUNDEN UND ÜBER NACHT RUHEN

Für 10 Briocheförmchen

- *10 g Hefe*
- *3 EL lauwarme Milch*
- *250 g Mehl*
- *2 Eier und 2 Eigelbe (Größe M)*
- *20 g Zucker, 1 Prise Salz*
- *120 g weiche Butter*

AUSSERDEM

- *Fett für die Formen*
- *1 Eigelb*

● Die Hefe mit der Milch vermischen. Mehl in eine Rührschüssel sieben. Eine Mulde in die Mitte drücken und die aufgelöste Hefe hineingeben. Mit einer Gabel etwas Mehl unter die Hefemilch mischen. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis sich Blasen bilden.

● Zuerst Eier, Eigelbe, Zucker und Salz mit den Knethaken des elektrischen Rührgeräts unter das Mehl mischen. Dann nach und nach die Butter unterkneten. Die Masse so lange kräftig – zuerst mit den Knethaken, dann mit den Händen – durchkneten, bis ein elastischer Teig entsteht. Zur Kugel formen, leicht mit Mehl überstäuben, mit einem Tuch abdecken und 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

● Den aufgegangenen Hefeteig kurz durchschlagen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

● Die Förmchen einfetten. Den Teig einfüllen und – wieder zugedeckt – an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen fast verdoppelt hat. Den Backofen auf 200 Grad (Gas: Stufe 3-4) vorheizen.

● Den Teig mit verquirltem Eigelb bestreichen. Förmchen in den Ofen schieben. Die Hitze auf 180 Grad (Gas: Stufe 2-3) reduzieren. Brioches 25-30 Minuten backen.

● Die Brioches sind fertig, wenn sich ein hineingestochenes Holzstäbchen sauber wieder herausziehen lässt. Die Brioches als Beilage servieren. Oder den Deckel der Brioches abschneiden, sie etwas aushöhlen und füllen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	220 kcal/920 kJ

Tipp

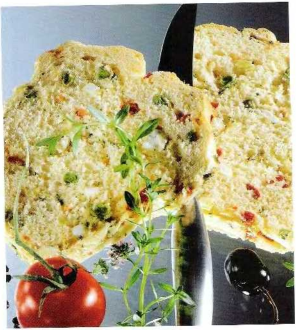
Falls Sie eine große Brioche backen wollen: Die angegebene Teigmenge reicht aus für eine Form von 1,2 l Inhalt. Dann muss die Backzeit um 10-15 Minuten verlängert werden. Wenn Teig übrig bleibt: Er lässt sich sehr gut einfrieren.

Camembert-Muffins

Für 8 Muffinförmchen
5 Brötchen vom Vortag
300 ml Milch, Salz, Pfeffer
geriebene Muskatnuss
2 Eier (Größe M)
300 g reifer Camembert
1/2 Bund Petersilie
1 Zwiebel, 1 TL Butter
AUSSERDEM
Butter und 2-3 EL Semmelbrösel für die Förmchen

- Brötchen in kleine Stücke teilen. Milch erwärmen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mit Eiern und Brötchen vermengen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Käse (mit Rinde) etwa 1 cm groß würfeln. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen fein hacken. Petersilie und Käse unter die Brötchenmasse mischen.
- Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen. Zwiebel dazugeben und glasig dünsten. Zur Brötchenmasse geben. Nochmal mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Förmchen mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Masse einfüllen. Die Förmchen in die Fettpfanne des Ofens stellen und so viel kochendes Wasser zugießen, dass die Förmchen zur Hälfte im Wasserbad stehen. Im Ofen (gas Stufe 3) in etwa 30 Minuten garen.

Aufwand:	*
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	240 kcal/1010 kJ



Gemüsebrot

FÜR 1 KASTENFORM 24 cm LÄNGE
- 250 g Mehl
- 1/8 l lauwarme Milch
- 1/2 Päckchen Hefe (20 g)
- 1/2 TL Salz, 1 Prise Zucker
- 2 Eier, 1 Eigelb (Eier: Größe M)
- 200 g Gemüsewürfel (z. B. von Möhren, Stangensellerie, Paprika, Zucchini)
- 50 g TK-Erbsen
- 50 g Butter, 100 g Magerquark
- 100 g Fetakäse in Würfeln
- 3 EL gehackte Kräuter (z. B. Thymian, Petersilie, Rosmarin, Basilikum)
- Pfeffer, geriebene Muskatnuss

AUSSERDEM
- Fett für die Form

● Mehl auf eine Arbeitsfläche häufeln, ein Mulde eindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Milch zufügen und mit der Hefe und etwas Mehl leicht verrühren. 15 Minuten ruhen lassen.

● Salz, Zucker, Eier und Eigelb zufügen und alles zu einem glatten Teig verkenten. 1 Stunde gehen lassen.

● Form gut fetten. Gemüsewürfel und Erbsen in Butter andünsten und abkühlen lassen. Mit Quark, Käse und Kräutern unter den Teig rühren und würzen. In die Form füllen und erneut 20 Minuten gehen lassen.

● Elektro-Ofen auf 180 Grad vorheizen. Das Brot im Ofen (Gas: Stufe 2-3) etwa 45 Minuten backen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	2 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	325 kcal/1370 kJ

Strudelecken mit Spinat

FÜR 2 BACKBLECHE (30 x 40 cm)
- 30 g Korinthen
- 300 g Blattspinat
- 1 kleine Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- 300 g gehacktes Lamm- oder Rindfleisch
- Salz, Pfeffer
- 1/2 TL Zimtpulver
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 EL gehackter Dill
- 1 Ei (Größe M)
- 50 g Schafskäse
- 25 g Pinienkerne
- 40 g Butter
- 50 ml Milch
- 2 EL Crème fraîche
- 3 Blätter Yufka-Teig (aus dem türkischen Lebensmittelladen)

AUSSERDEM
- Backpapier für die Bleche
- 1 Ei (Größe M)
- 2 EL Sesamsamen zum Bestreuen

● Korinthen in Wasser einweichen. Spinat putzen, waschen und tropfnass in der Pfanne bei starker Hitze dünsten. Spinat im Sieb ausdrücken und hacken.

● Zwiebel schälen, klein würfeln und im erhitzten Olivenöl glasig dünsten. Hackfleisch unterrühren und braten, bis der Saft verdampft ist.

● Spinat und die abgetropften Korinthen unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Kräuter und 1 Ei unterrühren. Käse zerbröckeln. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten. Käse, Kerne und Crème fraîche unter die Füllung mischen.

● Butter schmelzen, Milch unterrühren. Den Teig auseinander falten und leicht mit Wasser besprühen. Elektro-Ofen auf 220 Grad vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.

● Teigblätter der Länge nach in 3 gleich breite Streifen schneiden

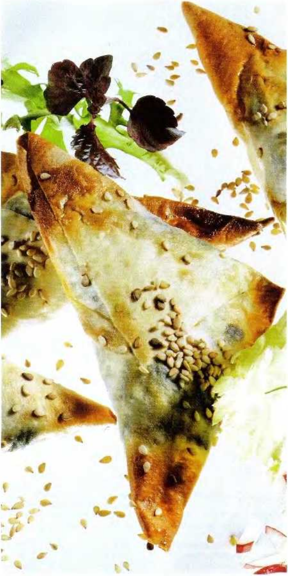
und mit Butter-Milch einpinseln. Die Streifen halbieren. Auf den unteren Teil jedes Streifens 1 EL Füllung geben. Die Streifen zickzackartig von unten nach oben falten, so dass 18 Dreiecke entstehen, die an allen Seiten geschlossen sind.

- Dreiecke mit verquirltem Ei bepinseln, auf die Bleche legen, mit Sesam bestreuen. Im Ofen (Gas: Stufe 4) in je 8–10 Minuten goldgelb backen.
- Dazu passt ein bunter Salat: Die Dreiecke am besten auf einem Salatbett, beträufelt mit einer Marinade aus Olivenöl und Balsamico-Essig, anrichten.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	20 Minuten
Pro Stück:	440 kcal/1850 kJ

Info

[illegible]



Olivenbrot mit Käsecreme

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
325 g Mehl
1/2 Würfel Hefe (20 g)
1/2 TL Zucker
75 ml Olivenöl, 1 TL Salz
75 g schwarze, entsteinte Oliven
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Öl für das Blech

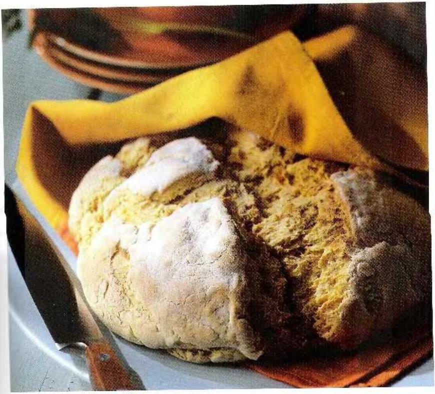
- Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe mit 100 ml warmem Wasser und Zucker verrühren, in die Mulde gießen und mit Mehl bestäuben. 15 Minuten ruhen lassen.
- Öl und Salz zugeben, alles zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Backblech einölen. 50 g Oliven hacken, in 1 TL Mehl wälzen, unter den Teig kneten. Den Teig zu einem länglichen Laib formen und die übrigen Oliven hineindrücken. Den Laib auf das Backblech setzen und Olivenbrot im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 30 Minuten backen.

Aufwand:	*
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	315 kcal/1320 kJ

Käsecreme

1 EL gehackte
Basilikumblätter
200 g Doppelrahm-
Frischkäse
3 EL Schlagsahne
Salz
1/2 TL getrocknete
italienische Kräuter

- Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Frischkäse mit der Sahne verrühren. Basilikum untermischen und mit Salz und Kräutern würzig abschmecken.
- Die Creme zum Brot servieren.



Maisbrot

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
- 500 g Maismehl
- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 1/2 Würfel Hefe (60 g)
- 1 TL Zucker
- 125 g Frühstücksspeck (Bacon)
- 1 EL Salz, 1 Ei (Größe L)
- 500-600 g zimmerwarme Buttermilch
- 200 g Maiskörner (Dose)

AUSSERDEM
- Backpapier für das Blech
- Mehl zum Bestäuben

● Beide Mehlsorten in einer Schüssel mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe mit 75 ml lauwarmem Wasser glatt rühren, in die Mulde gießen, mit Zucker bestreuen. Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Speck fein würfeln.

● Speck, Salz, Ei, Buttermilch und die abgetropften Maiskörner zugeben und alles zu einem Brotteig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

● Backblech mit Backpapier auslegen. Teig nochmals durchkneten und zu 2 runden Broten formen. Diese über Kreuz einschneiden. Auf das Blech legen, mit Mehl bestäuben. Brote in den kalten Ofen schieben, bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 45 Minuten backen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	165 kcal/695 kJ

Variation

● Wer keinen Mais mag, kann 500 g Dinkelmehl oder Roggenmehl verwenden, auf die Maiskörner verzichten und die doppelte Menge Frühstücksspeck nehmen.

Pfälzer Weinbrot mit Zwiebeln

Im Bild rechts unten

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
150 g geräucherter, durchwachsener Speck
1 große Zwiebel
20 g Butter
1 Pck. Brotbackmischung für ein Roggenmischbrot
1 Pck. Trockenhefe
120 ml zimmerwarmer, trockener Pfälzer Weißwein
1/4 TL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Kümmelsamen
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Kümmelsamen zum Bestreuen
Fett für das Backblech

● Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen. Zwiebel abziehen, klein würfeln, in heißer Butter glasig dünsten.

● Backmischung mit der Trockenhefe in einer Schüssel vermengen. Wein und 240 ml lauwarmes Wasser zugießen.

● Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes locker vermischen. Zwiebel und Speckwürfel, Paprikapulver und Kümmel zufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

● Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

● Teig auf einer bemehlten Fläche kräftig durchkneten und zu einem ovalen Laib formen. Zugedeckt noch 20 Minuten gehen lassen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Backblech einfetten.

● Den Laib mehrmals quer etwa 2 cm tief einschneiden und mit Kümmel bestreuen. Auf das Blech setzen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 50 Minuten backen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	95 kcal/400 kJ

Rosinen-Haselnuss-Brot

FÜR KASTENFORM 2 l INHALT
650 g Dinkelmehl
1/2 Würfel Hefe (20 g)
1/2 TL Salz
1/2 TL gemahlener Koriander
75 g Haselnusskerne
75 g Rosinen
AUSSERDEM
Fett und Mehl für die Form

● Dinkelmehl in eine Schüssel geben. Die Hefe in einer Tasse lauwarmem Wasser auflösen. In das Mehl eine Mulde drücken und die Hefe hineingeben. Abgedeckt etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

● 100 ml lauwarmes Wasser zugießen und alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes vermischen. Salz und Koriander zufügen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Kastenform einfetten und mit Mehl bestäuben.

● Die Haselnusskerne grob hacken und mit den Rosinen unter den Teig mischen. Den Teig in die Kastenform einfüllen und gleichmäßig verteilen. (Oder: Einen Brotlaib formen, kreuzweise einschneiden und auf ein gefettetes Backblech setzen.) Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 1 Stunde backen. In der Form auskühlen lassen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunde
Backzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	205 kcal/860 kJ

Knuspriges Nussbrot

Im Bild rechts Mitte

FÜR 1 KASTENFORM VON 1 1/2-2 l INHALT
500 g Weizenmehl
1/2 Pck. Trockenhefe
1 TL Honig
200 g ungesalzene Nussmischung (Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Paranüsse, Cashewnüsse)
1/2 Pck. Natur-Sauerteig
1 1/2 TL Salz
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Fett für die Form

● Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde eindrücken und die Hefe hineinstreuen. Honig mit 200 ml lauwarmem Wasser verrühren, in die Mehlmulde gießen, abdecken und etwa 20 Minuten ruhen lassen. Die Nüsse klein hacken.

● Sauerteig durchkneten, klein schneiden und in die Schüssel geben. Salz in 200 ml Wasser verrühren und zufügen.

● Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem Teig verarbeiten. Zuletzt die Nüsse einarbeiten. Schüssel abdecken und Teig an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

● Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten. Kastenform einfetten, mit Mehl bestäuben, Teig einfüllen, abdecken und noch 10 Minuten gehen lassen.

● Teigoberfläche mit Wasser bestreichen und den Teig im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 50 Minuten backen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	300 kcal/1260 kJ

Gewürztes Kürbiskernbrot

Im Bild links

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
100 g Kürbiskerne (grün, geschält)
1 Pck. Brotbackmischung für ein Vollkornbrot
1/2 TL gemahlener Kardamom
2 Msp. gemahlene Nelken
1/2 TL gemahlener Koriander
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Fett für das Backblech
Kürbiskerne zum Bestreuen

- Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne rösten.
- Die Backmischung mit der Trockenhefe, Kürbiskernen und Gewürzen in einer Schüssel vermischen. 365 ml lauwarmes Wasser darüber gießen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes einen geschmeidigen Teig herstellen. Teig abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem runden Laib formen. Laib abgedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. Elektro-Ofen auf 250 Grad vorheizen. Backblech einfetten.
- Laib mit Kürbiskernen bestreuen, diese leicht andrücken, auf das Blech setzen und im Ofen (Gas: Stufe 5) auf der untersten Schiene etwa 20 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 175 Grad (Gas: Stufe 2) herunterschalten und das Brot noch etwa 55 Minuten backen.

Aufwand: ★
Zubereitungszeit: 1 1/4 Stunden
Backzeit: 1 1/4 Stunden
Pro Stück: 310 kcal/1300 kJ

Schweizer Rüblibrötchen

Im Bild rechts Mitte

2 große Möhren
1 Pck. Brotbackmischung für ein Bauernbrot mit Bio-Vollkorn-Sauerteig
1 Pck. Trockenhefe
3 EL Walnussöl, 1 EL Honig
50 g Sonnenblumenkerne
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Fett für das Backblech
Sonnenblumenkerne zum Bestreuen

- Möhren waschen, schälen und fein reiben.
- Die Backmischung mit Trockenhefe in einer Schüssel vermischen. Etwa 200 ml lauwarmes Wasser, Walnussöl, Honig, Sonnenblumenkerne und Möhrenraspel zufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mehrmals durchkneten, zu einer Rolle formen und davon 16 gleich große Stücke abschneiden. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- Jedes Teigstück durchkneten, zu einem runden Brötchen formen und die Oberfläche kreuzweise einschneiden. Mit Sonnenblumenkernen bestreuen und diese etwas andrücken. Mit einem Tuch abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- Brötchen auf ein gefettetes Backblech legen, mit lauwarmem Wasser bestreichen und im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 30 Minuten backen.

Aufwand: ★★
Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden
Backzeit: 30 Minuten
Pro Stück: 285 kcal/1200 kJ

Pizzahörnchen

Im Bild rechts unten

Für 6 Stück
Fertigteig-Croissants aus der Kühltheke (Knack & Back)
80 g Parmaschinken
50 g Mozzarella
30 g grüne entsteinte Oliven
2 EL Olivenöl
1/2 TL getrockneter Oregano
Salz, Pfeffer
AUSSERDEM
Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier für das Backblech
Olivenöl zum Bestreichen

- Die Teigdreiecke einzeln voneinander lösen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen. Die Teigstücke leicht mit Olivenöl bepinseln.
- Den Parmaschinken und Mozzarella sehr fein würfeln. Die Oliven klein hacken.
- Parma- und Mozzarellawürfel mit Oliven, Olivenöl und Oregano locker vermischen. Nur leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
- Die vorbereitete Füllung auf den Teigstücken verteilen. Teigstücke zu Hörnchen aufrollen und die Teigränder leicht andrücken.
- Die Pizzahörnchen jeweils mit der Teignaht nach unten das Blech setzen und im Ofen (Gas: Stufe 3) in etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Aufwand: ★
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 15 Minuten
Pro Stück: 490 kcal/2060 kJ

Feiner Käse, edles Öl un

Auch beim pikanten Backen kommt es auf die richtigen Zutaten

Käse: Reife ist wichtig

Butterkäse oder **Fontina** sind Käsesorten, die man dann verwendet, wenn ein zartes, mildereš Käsearoma gewünscht ist. Gut für Füllungen mit Kräutern oder Gemüse.

Parmesan oder **Grana Padano**: Je nach Reifezustand sind sie von unterschiedlicher Würze. Ältere Käse schmelzen beim Überbacken nicht richtig, sind dafür aber um so aromatischer. Deshalb immer mit Mozzarella mischen.

Alter und **mittelalter Gouda** sind ideal für würzige Tartes oder Pies. Junger Gouda sorgt für mildes Aroma und eignet sich gut zum Überbacken von Gemüse oder Pilzen.

Bergkäse, Emmentaler oder **Greyerzer** sind ein fester Bestandteil in der Schweizer Küche, sie sind besonders gut für Käsewähen und herzhafte Tartes. Alle Käsesorten lassen sich auch gut unter Teige mischen.

Olivenöl zum Backen

In den Mittelmeerländern ist es ganz selbstverständlich mit Olivenöl zu backen, häufig auch süßes Gebäck. Man verwendet es dort wie bei uns Butter. Da sich natives Olivenöl bis zu 210 Grad erhitzen lässt, ohne seine wertvollen Inhaltsstoffe einzubüßen, eignet es sich besonders für Gebäck, das bei hohen Temperaturen gebacken wird.

Für knusprige Pizzen & Co

So bleibt der Teigboden schön knusprig: Antihaft-beschichtete und gelochte Bleche sorgen dafür, dass die Feuchtigkeit gut entweichen kann. Es gibt sie mit flachem und hohem Rand im Fachhandel.

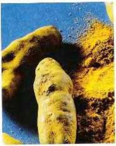
Mit dem Pizzaschneider bekommt jeder das richtige Stück. Er schneidet auch Wähen, Tartes, Flammekuchen, Fladen und Blätterteig

…omatische Gewürze

…e verleihen den Rezepten das ganz spezielle Aroma

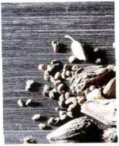
Back-Gewürze aus aller Welt

Kurkuma
Im Geschmack ist die Wurzelknolle dem Ingwer ähnlich, doch etwas bitterer. Man findet Kurkuma meistens als gelbes Pulver im Handel, er heißt auch Gelbwurz. Er würzt orientalisches Gebäck und Brot.



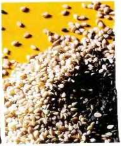
Koriander
Die Samen des Blattkorianders sind als ganze Kerne oder als Pulver zu bekommen. Er ist eine besonders raffinierte Würze für Brotteige, und ist aber auch in der Weihnachtsbäckerei bekannt.

Anis
Das uralte Würzmittel ist vor allem Zutat für feines Gebäck, aber auch für Brot. Die Samen der Doldenpflanze sind ganz und gemahlen zu kaufen. Anis ist auch als Heilmittel für Magenleiden und Erkältungen bekannt.



Kardamom
Es gibt ihn als geschlossene Fruchtkapsein, als Samen und gemahlen. Am intensivsten schmecken die Samen, die in den Fruchtkapseln stecken. Er ist unerlässlich für die Weihnachtsbäckerei.

Sternanis
Der Gourmet denkt an Glühwein – der Fromme an den Stern von Bethlehem. Doch Sternanis kommt ursprünglich aus China. Er riecht und schmeckt fast wie Anis, ist feiner und würzt Plätzchen und Lebkuchen.



Sesam
Er ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt. Sesam ist sehr ölhaltig und schmeckt leicht süßlich, nussartig. Es gibt ihn als getrocknete Samen im Handel und er wird zum Bestreuen von Gebäck verwendet.

Safran
„Safran macht den Kuchen gelb", heißt es in einem Kinderreim. Das teuerste Gewürz der Welt gibt Gebäck ein feines Aroma. Bei uns wird er als Safranfäden oder gemahlen verkauft.

Kreuzkümmel
Er wird auch Kumin genannt und ist als Samen und gemahlen im Handel. Als scharf-aromatisches, fein-bitteres Gewürz aromatisiert er Brotspezialitäten und Käsegebäck.

Geburtstag und Hochzeit
Fasching, Ostern und Muttertag
oder nur ein Kaffeeklatsch –
es gibt genügend Anlässe, Ihrer
Backleidenschaft nachzugeben

Backen für besondere Gelegenheiten

Hochzeitstorte
Rezept siehe folgende Seite

Biskuit und Füllung für Hoch- zeits- & Herztorte

FÜR 3 SPRINGFORMEN VON 26, 18, 12 cm Ø
- 7 frische Eier (Größe M)
- 350 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 350 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 4-6 cl Orangenlikör (z. B. Cointreau)

FÜR DIE FÜLLUNG
- 4 unbehandelte Limetten
- 5 EL Puderzucker
- 8 Blatt weiße Gelatine
- 700 g Schlagsahne

AUSSERDEM
- Backpapier für die Formen

● Den Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Eier trennen. Die Eigelbe mit 7 EL Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eiweiße steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Mehl mit Backpulver darüber sieben, vorsichtig unterheben. Böden der 3 Formen mit Backpapier auslegen, Biskuit jeweils bis zur Hälfte einfüllen.

● Teig in kleiner und mittlerer Form gleichzeitig im Ofen (Gas: Stufe 2) auf dem Rost 30-35 Minuten, den in der großen Form extra etwa 35 Minuten backen. Falls Sie die Etagen-Form verwenden: 40-45 Minuten backen.

● Füllung: Die Limetten waschen und die Schale abziehen. Saft auspressen, mit Schale, 4 EL Wasser, Puderzucker sirupartig einkocheln. Die Gelatine einweichen, im Sirup auflösen. Schale entfernen. Sahne steif schlagen und den abgekühlten Sirup unterziehen.

● Die Böden waagerecht halbieren, für die Herztorte aus den 2 kleinsten halben Böden mit einer Karton-Schablone je ein Herz schneiden. Alle Böden mit Likör tränken. Je 2 passende mit Limettensahne füllen, dabei eine Alu-Manschette um die Biskuits legen. Kalt stellen.

Dekoration für die Hochzeitstorte

- 400 g Marzipan-Rohmasse
- 250 g Puderzucker
- 2-3 EL Aprikosenkonfitüre
- gelbe Speisefarbe
- 400 g weiße Kuvertüre
- 25 g Kokosfett

FÜR DIE GLASUR
- 1 Eiweiß (Ei: Größe M)
- 250 g Puderzucker

So entstehen Marzipanrosen

Die Marzipanrolle in 1/2 cm dicke Scheiben teilen. Pro Rose braucht man ca. 7 Stücke.

Scheiben mit dem Löffel zu dünnen Blättern flach drücken oder mit dem Wellholz ausrollen.

Für die Blütenmitte je 1 Blatt zur Tüte rollen, dann rundum 6 Blätter leicht versetzt andrücken.

● Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker zu einer glatten Masse verkneten. 2/3 davon abnehmen, Rest für die Rosen in Folie einwickeln.

● Marzipan portionsweise zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen. Mit jedem Springformrand einen Kreis ausstechen. Marzipanreste zusammenkneten, nochmals dünn ausrollen und 3 Streifen ausschneiden: 70 cm, 50 cm, 30 cm lang und so breit, wie die gefüllten Biskuitkuchen hoch sind.

● Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Manschette von den Biskuits lösen, Kuchenränder mit der Konfitüre bestreichen und mit Marzipanstreifen umhüllen. Nun die Kuchenoberflächen mit Konfitüre bestreichen, Marzipankreise darauflegen, andrücken.

● Das Marzipan für die Rosen mit ein paar Tropfen gelber Speisefarbe zartgelb verkneten. Eine Rolle (1 cm Ø) formen und, wie in der Anleitung linksbeschrieben, Rosen formen.

● Kuvertüre mit Kokosfett im warmen Wasserbad schmelzen. Die 3 Biskuits mithilfe einer Palette mit Kuvertüre überziehen, antrocknen lassen, dann Kuchen pyramidenförmig aufeinandersetzen.

● Eiweiß steif schlagen, Puderzucker nach und nach unterrühren. In einen Gefrierbeutel füllen, eine winzige Ecke davon abschneiden und die Ränder der Torte mit kleinen Bögen und Punkten verzieren. Trocknen lassen. Zuletzt die Marzipanrosen auf der Torte verteilen, leicht andrücken.

Aufwand:	**
Zubereitungszeit:	2 1/2 Stunden
Backzeit:	1 Stunde 20 Minuten
Pro Stück:	607 kcal/ 2540 kJ

Dekoration für die Herztorte

800 g Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif
500 g reife Erdbeeren

● Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und die 3 gefüllten Biskuits mithilfe einer Palette dünn mit Sahne überziehen. Biskuits und übrige Sahne kalt stellen.

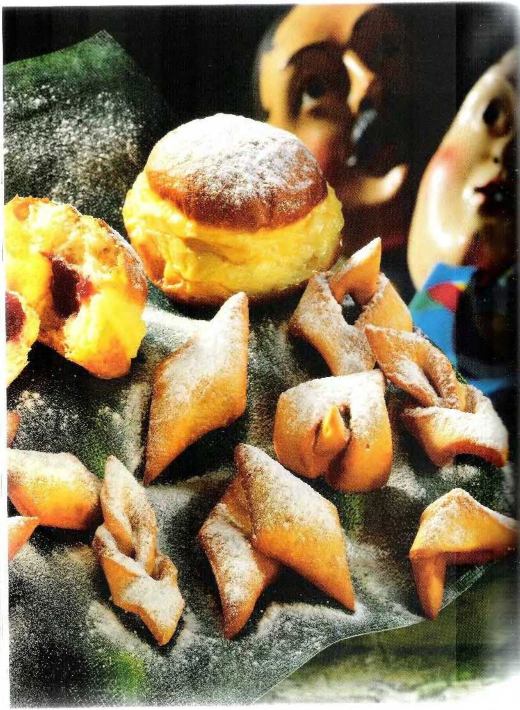
● Die Erdbeeren waschen, putzen und längs in dünne Scheiben schneiden. Die Erdbeeren mit Küchenpapier trockentupfen.

● Die Biskuits aus der Manschette lösen und aufeinandersetzen. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Größe 4) füllen und auf die einzelnen Terrassen Wellenlinien spritzen (siehe Bild links).

● Die Erdbeerscheiben auf der unteren und mittleren Stufe leicht überlappend rund um die Torte legen. Herz völlig mit den Erdbeerscheiben auslegen.

Für die Verzierung der Torte den Spritzbeutel in halbkreisförmigen Bewegungen führen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	1 Stunde 20 Minuten
Pro Stück:	595 kcal/ 2500 kJ



Schweizer Hasenöhrl

Im Bild rechts

BITTE BEACHTEN: TEIG MUSS 2 STUNDEN KÜHLEN

Für 40 Stück

75 g Butter
150 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
100 g Schlagsahne
2 EL Kirschwasser
500 g Mehl

AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Frittierfett
Zimtzucker zum Bestreuen

- Butter mit Zucker weiß-schaumig rühren. Salz, Eier, Sahne und Kirschwasser unterrühren. Mehl zugeben, alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Mit Folie abgedeckt etwa 2 Stunden kühl stellen.
- Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen. Mit einem Teigrädchen oder einem Messer Rhomben (6 cm Seitenlänge) ausschneiden. Jedes Teigstück in der Mitte längs einschneiden und einen Zipfel der Rhombe durch die Öffnung ziehen (s. Seite 311).
- Fett auf 180 Grad erhitzen. Die Hasenöhrl darin portionsweise je 4-5 Minuten backen, dabei einmal wenden. Sie sollen hellbraun und innen durchgebacken sein.
- Die Hasenöhrl auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zimtzucker bestreuen. Heiß servieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Frittierzeit:	20 Minuten
Pro Stück:	525 kcal/2205 kJ

Berliner Pfannkuchen

Im Bild links oben

Für 20 Stück

500 g Mehl
1 Würfel Hefe, 50 g Zucker
1/4 l lauwarme Milch
2 EL Öl, 1 Ei, 1 Eigelb (Größe M)
1/2 TL Salz

AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Himbeerkonfitüre
1 Eiweiß zum Bestreichen
Frittierfett
Puderzucker zum Bestäuben

- Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Hefe hineinbröckeln. 1 TL Zucker, Hälfte der Milch hineingeben und mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. 15 Minuten ruhen lassen.
- Restlichen Zucker, übrige Milch, Öl, Ei, Eigelb und Salz zum Vorteig geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Dann den Teig mit einem Holzlöffel so lange schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.
- Den Teig 1 cm dick ausrollen und halbieren. Auf einer Hälfte der Teigplatte 20 Kreise (6-7 cm Ø) markieren und jeweils in die Mitte einen Klecks Konfitüre geben. Markierungslinien mit Eiweiß bestreichen. Zweite Teigplatte darauflegen und Krapfen ausstechen (s. Seite 310). Ränder andrücken. Krapfen noch 15-20 Minuten gehen lassen.
- Frittierfett auf 180 Grad erhitzen. Krapfen portionsweise darin 3 Minuten backen, wenden und weitere 3 Minuten backen.
- Wenn sie hellbraun sind, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	2 Stunden
Frittierzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	185 kcal/780 kJ

Rheinische Muzen

Im Bild links Mitte

Für 60 Stück

75 g Butter
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei (Größe M)
1/2 TL abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale
2 EL Rum
4 EL Weißwein
etwa 250 g Mehl
1 Prise Salz

AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Frittierfett
Puderzucker zum Bestäuben

- Butter in einem Topf zerlassen. Topf vom Herd nehmen. Zucker, Vanillezucker, Ei, Zitronenschale und Rum einrühren.
- Mehl in eine Schüssel sieben, Buttermischung, Wein und Salz zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, noch etwas Mehl unterkneten.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer dicken Platte ausrollen, zusammenschlagen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
- Teig messerrückendick ausrollen. Mit dem Teigrädchen Rhomben (etwa 4 cm Seitenlänge) ausrädeln.
- Das Fett auf 180 Grad erhitzen und die Muzen darin portionsweise 1-2 Minuten goldgelb ausbacken. Dabei einmal wenden.
- Die Muzen aus dem Fett heben, auf Küchenpapier abtropfen und erkalten lassen. Zum Schluss mit etwas Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Frittierzeit:	15 Minuten
Pro Stück:	110 kcal/460 kJ

Schwäbische Fasnachtsküchle

Im Bild rechts unten

Für 50-60 Stück
500 g Mehl
1/2 Würfel Hefe (21 g)
50 g Zucker
knapp 1/4 l lauwarme Milch
1/2 TL Salz
2 Eier (größe M)
75 g weiche Butter
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Frittierfett
Puderzucker zum Bestäuben

● Mehl in eine Schüssel schütten, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, mit 1 TL Zucker, der Hälfte der Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

● Die restliche Milch, den übrigen Zucker, Salz, Eier und Butter in die Schüssel geben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit einem Holzlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten. Er soll Blasen werfen und sich vom Schüsselrand lösen. Teig noch 30-40 Minuten gehen lassen.

● Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa fingerdick ausrollen. Mit einem Glas oder einer runden Ausstechform (3-4 cm Ø) Plätzchen ausstechen. Jeweils in der Mitte mit einer kleinen Form (1-2 cm Ø) ein Loch ausstechen.

● Frittierfett auf 175-180 Grad erhitzen. Kringel darin portionsweise ausbacken, bis sie hellbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Frittierzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	100 kcal/420 kJ

Crailsheimer Horaffen

Im Bild rechts Mitte

BITTE BEACHTEN: TEIG MUSS 2 STUNDEN RUHEN
Für 15 Stück
500 g Mehl, 1/2 Würfel Hefe (21 g)
60 g Zucker
200 ml lauwarme Milch
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 TL Salz, 60 g weiche Butter
80 g kalte Butter in Flocken
ZUM VERZIEREN
150 g Puderzucker
2 EL Milch
2-3 EL gehackte Haselnüsse

So werden Horaffen geformt

Den gut gekühlten Teig ausrollen und die Teigplatte in gleichmäßige längliche Dreiecke schneiden, an den kurzen Seiten einschneiden.

Dann jeweils die Spitzen und Teigstränge kordelartig verdrehen. Die Schenkel der Dreiecke nach den Seiten ziehen und wie ein Widdergehörn ausformen.

AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Backpapier für das Blech

● Mehl in eine Schüssel schütten, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, mit 1 TL Zucker, der Hälfte der Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

● Restliche Milch, übrigen Zucker, Vanillezucker, Salz und weiche Butter in die Schüssel geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig noch 30-40 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

● Dann den Teig mit einem Holzlöffel schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu rechteckiger Platte ausrollen. Butterflocken auf die Hälfte der Teigplatte streuen, die andere Hälfte darüberklappen. In Klarsichtfolie gewickelt etwa 20 Minuten kühl legen.

● Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zur dreifachen Länge ausrollen, linke und rechte Seiten über die Mitte schlagen, Teig 20 Minuten kühlen. Vorgang wiederholen. Dann Teig zu einem Rechteck (15 x 30 cm) ausrollen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.

● Die Teigplatte in gleichmäßige Dreiecke (5 x 15 cm) schneiden (siehe links) und von den kurzen Seiten her einschneiden. Jeweils Spitze und Teigstränge kordelartig verdrehen und wie ein Gehörn formen (siehe links). Horaffen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Ofen auf der 2. Schiene von unten (Gas: Stufe 3) etwa 20 Minuten backen.

● Den Puderzucker mit der Milch zu einem Guss verrühren. Nüsse in einer beschichteten Pfanne anrösten. Die Horaffen auf ein Gitter setzen, noch heiß mit Zuckerguss bestreichen und mit Nüssen bestreuen. Die Horaffen schmecken am besten warm.

Aufwand:	★★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Pro Stück:	265 kcal/1110 kJ

Spritzkuchen

1/4 l Milch
100 g Butter
1 Msp. Salz, 1 TL Zucker
230 g Mehl
7 Eier (Größe M)
AUSSERDEM
Fett für das Papier
Frittierfett
100 g Aprikosenkonfitüre
100 g Puderzucker
nach Belieben 2 EL Arrak oder Rum

- Milch, Butter, Salz und Zucker unter Rühren aufkochen. Mehl auf einmal dazuschütten, dabei kräftig weiterrühren. Masse weiter erhitzen, dabei ständig rühren, so lange, bis sie sich als Kloß vom Topf löst und eine weiße Haut den Topfboden überzieht.
- Masse in eine Schüssel füllen, abkühlen lassen. 1 Ei unterrühren, bis es sich völlig mit der Masse verbunden hat. Die übrigen Eier nacheinander zugeben, dabei jedes einzelne gut unterrühren. Die Masse soll glatt sein und weich vom Löffel fallen.
- Pergamentpapier in 15 x 15 cm breite Stücke teilen, einfetten und das Fett im Kühlschrank erstarren lassen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und Ringe aufs Papier spritzen.
- Zum Frittieren Fett in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen. Die Kuchen auf dem Papier ins heiße Fett gleiten lassen. Das Papier entfernen. Die Kuchen etwa 6 Minuten ausbacken, nach 3 Minuten wenden. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Konfitüre mit 2 EL Wasser erwärmen. Warmen Kuchen damit bestreichen, trocknen lassen. Puderzucker mit Arrak oder Rum oder Wasser glatt rühren. Kuchen mit der Oberseite in die Glasur tauchen. Abtropfen lassen. Frisch servieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Frittierzeit:	20 Minuten
Pro Stück:	80 kcal/340 kJ

Reiskrapfen

Für 15 Stück
30 g kandierte Kirschen
50 g Walnusskerne, 60 g Rosinen
20 ml Madeira oder
trockener Sherry
1/2 l Milch
1/4 TL Salz, 40 g Zucker
200 g Arborio-Reis oder
Milchreis, 50 g Butter
2 Eier (Größe M)
abgeriebene Schale von je 1/2
unbehandelten Zitrone und Orange
10 g frische Hefe, 50 g Mehl
AUSSERDEM
Frittierfett
Puderzucker zum Bestäuben

- Kirschen und Nüsse hacken. Mit Rosinen in Madeira oder Sherry etwa 1 Stunde marinieren.
- Inzwischen die Milch aufkochen, Salz und 2 TL Zucker zugeben. Reis in die kochende Milch geben, unter Rühren 4-5 Minuten kochen lassen. Butter zugeben, umrühren. Bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit völlig aufgesogen ist und ein fast trockener Reisbrei entstanden ist. Abkühlen lassen, bis die Masse lauwarm ist.
- Die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, restlichen Zucker langsam einrieseln lassen.
- Zitrusschalen, Eigelbe und zerbröckelte Hefe unter den Reisbrei mischen. Mehl, eingeweichte Kirschen und Nüsse unterheben. Eischnee vorsichtig unterziehen.
- Zum Frittieren Fett in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen. Zwei Esslöffel in Wasser tauchen und damit von der Reismasse Nocken abstechen. Die Reiskrapfen im heißen Fett 3-5 Minuten knusprig ausbacken, sie sollen innen aber noch weich sein.
- Die Krapfen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Warm mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Frittierzeit:	20 Minuten
Pro Stück:	150 kcal/630 kJ

Valentinstorte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 2 STUNDEN KÜHLEN

FÜR SPRINGFORM VON 18 cm Ø
- 2 Eier (Größe M), Salz
- 60 g Zucker, 20 g Speisestärke
- 40 g Mehl, 2 Msp. Backpulver
- 40 g gemahlene Mandeln

FÜR DIE FÜLLUNG
- 5 Blatt rote Gelatine
- 150 g TK-Himbeeren
- 250 g Magerquark, 30 g Zucker
- 1/2 unbehandelten Zitrone
- 150 g Schlagsahne

FÜR DIE VERZIERUNG
- 200 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- rote Speisefarbe
- 100 g Marzipan-Rohmasse

AUSSERDEM
- Backpapier für die Form

So entstehen Herzblätter

1 Marzipan auf Puderzucker 3 mm dünn ausrollen und verschiedene große Herzen ausstechen.

2 Zuckerguss auf die Torte streichen, das geht am besten mit einer Palette. Herzen auf den Guss setzen und mit Puderzucker bestäuben.

- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.
- Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, 40 g Zucker langsam einrieseln lassen, dabei auf niedrigster Stufe weiterschlagen. Eigelbe mit übrigem Zucker und 4 EL lauwarmem Wasser cremig aufschlagen. Eischnee auf die Eigelb-Masse geben. Speisestärke, Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und mit den Mandeln unterziehen.
- Boden der Form mit Backpapier auslegen, Teig in die Form füllen und im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen, Papier abziehen, abkühlen lassen und waagerecht halbieren.
- Gelatine einweichen. Zitrone heiß waschen, abtrocken, Schale abreiben und Saft auspressen. Himbeeren auftauen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Quark, Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Die Gelatine bei milder Hitze auflösen, mit 2-3 EL Quarkmasse vermischen und unter die Quarkcreme rühren.
- Sahne steif schlagen und, wenn die Quarkcreme zu gelieren beginnt, unterheben. Tortenboden auf eine Platte setzen, leicht geöffneten Springformrand darumlegen. Die Creme so auf den Boden streichen, dass sie über den Tortenrand bis zum Boden läuft. Zweiten Boden darauf legen, etwas andrücken und mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- Den Tortenring entfernen. 150 g Puderzucker mit wenig Wasser, Zitronensaft und Lebensmittelfarbe glatt rühren, auf die Torte streichen. Trocknen lassen. Marzipan mit übrigem Puderzucker und Speisefarbe verkneten. Etwa 3 mm dünn ausrollen und unterschiedlich große Herzen ausstechen. Die Torte mit den Marzipanherzen dekorieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	360 kcal/1510 kJ

Giotto-Torte

FÜR SPRINGFORM VON 18 cm Ø
50 g Butter
40 g Zucker
1 Ei (Größe M)
60 g Mehl
80 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
FÜR DIE FÜLLUNG
1 Glas Kirschen (Abtropfgewicht: 370 g)
etwa 60 Giotto-Kugeln
1 EL Zucker
1 1/2 EL Speisestärke
AUSSERDEM
40 g gehackte Haselnusskerne
250 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Sahnesteif
Backpapier und Fett für die Form

● Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Butter und Zucker cremig rühren, Ei unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver vermischen und unter die Butter-Masse rühren. Springformboden mit Backpapier auslegen, Rand fetten. Teig einfüllen, glatt streichen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 20 Minuten backen. Aus der Form stürzen, Backpapier abziehen, Kuchen erkalten lassen.

● Die Kirschen in ein Sieb schütten, Saft auffangen. Giotto-Kugeln halbieren, 18 Hälften für die Deko beiseite legen. Zucker und Stärke mit etwas Kirschsaft glatt rühren. Übrigen Saft aufkochen, Stärke unter Rühren zugießen. Nochmals aufkochen. Boden dünn mit angedicktem Saft bestreichen. 200 g Kirschen mit restlichem Saft vermischen.

● Kuchen waagerecht teilen, unteren Boden mit Tortenring umstellen. Giotto-Hälften dicht aneinander, Schnittfläche nach unten, auf den Boden legen. Abgekühlte Kirschen darüber verteilen, mit übrigen Giottos (bis auf die für das Herz!) und Kuchendeckel belegen. 30 Minuten kühlen.

● Gehackte Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, Torte damit bestreichen. Rand mit Nüssen bestreuen, Oberfläche in Herzform mit Sahne-Tuffs und beiseite gelegten Giotto-Hälften verzieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	20 Minuten
Pro Stück:	500 kcal/2100 kJ

Schokoherz mit Vanillecreme

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 2 STUNDEN KÜHLEN

FÜR 1 HERZBACKFORM

- 1 Packung Backmischung Schokokuchen sowie Fett, Eier und Flüssigkeit nach Packungsangabe
- 2 TL Instant-Kaffeepulver
- 1 Vanilleschote
- 350 ml Milch
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (für 1/2 l Flüssigkeit)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Mascarpone
- 40 g Zucker
- nach Belieben 2 EL Portwein oder Orangenlikör
- 3-4 EL Orangenmarmelade

AUSSERDEM

- Fett für die Form
- 50 g Mandelblättchen
- Puderzucker und Kakaopulver

● Nach Packungsangabe Elektro-Ofen vorheizen und Teig zubereiten. Die Form einfetten. Kaffeepulver in den Teig rühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen wie angegeben backen.

● Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herausschaben. 300 ml Milch mit Vanillemark aufkochen. Die übrige Milch mit Puddingpulver, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. In die kochende Milch geben, einmal aufkochen. Mascarpone unterrühren und abkühlen lassen. Nach Belieben mit Wein oder Likör aromatisieren.

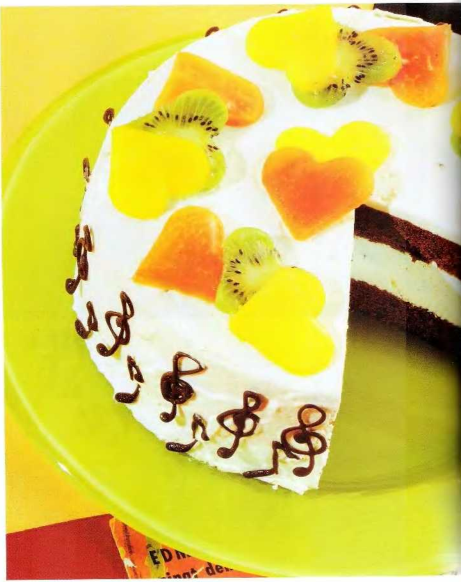
● Den Kuchen aus der Form nehmen, abkühlen lassen. Marmelade erwärmen. Kuchen zweimal waagerecht halbieren, so dass 3 Böden entstehen. Den unteren Boden mit 1-2 EL Marmelade bestreichen, zweiten Boden darauflegen. Vanillecreme darauf streichen, mit dem dritten Boden bedecken. Torte 2 Stunden kalt stellen.

● Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Kuchenrand mit übriger Marmelade einstreichen, mit Mandeln bestreuen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Mithilfe einer Deko-Schablone (Haushaltswarenladen) mit Kakaopulver Muster darauf stäuben.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	20 Minuten
Pro Stück:	500 kcal/2100 kJ

Variation

● Schokoladen-Puddingpulver statt Vanille-Puddingpulver nehmen, auf Vanilleschote und Vanillezucker verzichten, statt dessen 1/2 TL Zimt und 1 EL Zucker unterrühren.



Mambo-Torte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 3 STUNDEN KÜHLEN

FÜR SPRINGFORM VON 18 cm Ø
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 2 Eier (Größe M), 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Speisestärke, 40 g Mehl
- 1 TL Kakaopulver
- 1 Msp. Backpulver

FÜR DIE CREME
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 2 Limetten, 3 EL Zucker
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 450 g Sahnejoghurt
- 200 g Schlagsahne
- 3 EL Blue Curaçao

AUSSERDEM
- 1 Mango, 1 Papaya, 2 Kiwis
- 1 Pck. heller Tortenguss
- 1/4 l heller Traubensaft
- Backpapier für die Form

Kuvertüre nach Noten

1

2

1 Flüssige Kuvertüre in Tütchen füllen. Spitze abschneiden, Noten und Violinschlüssel damit auf Pergamentpapier „aufmalen".
2 Schokolade trocknen lassen, mit einem Spatel abheben und auf den Tortenrand setzen.

- Kuvertüre schmelzen. Die Hälfte in eine kleine Pergamentpapier-Tüte füllen, Noten und Notenschlüssel auf Papier spritzen (s. unten). Erstarren lassen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Übrige Kuvertüre unterrühren. Stärke, Mehl, Kakao und Backpulver mischen, unterheben. Springform mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und glatt streichen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 25 Minuten backen. Aus der Form stürzen. Backpapier abziehen und erkalten lassen.
- Gelatine einweichen. Limetten auspressen. Beide Zuckersorten mit Joghurt verrühren. Gelatine bei milder Hitze auflösen. Mit Limettensaft vermischt in den Joghurt rühren. Sahne steif schlagen. Unterziehen, wenn der Joghurt zu gelieren beginnt. 1/4 der Creme abnehmen und mit Curaçao verrühren.
- Biskuit waagerecht halbieren. Unteren Boden mit einem Tortenring umstellen. 2/3 der hellen Creme aufstreichen. Likör-Creme löffelweise darauf geben und mit dem Löffelstiel marmorieren. Oberen Boden auflegen, mit der übrigen Creme rundum bestreichen. 3 Stunden kalt stellen.
- Mango schälen, Fruchtfleisch in Scheiben vom Stein schneiden. Papaya schälen, halbieren, Kerne herauslösen. Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Kiwis schälen, in Scheiben schneiden. Aus dem Fruchtfleisch Herz-Formen ausstechen.
- Den Tortenguss mit Saft nach der Packungsangabe zubereiten. Früchte mit Guss bestreichen, mit der Guss-Seite nach unten auf die Torte geben. Torte mit Guss überziehen. Rand mit Schoko-Noten verzieren.

Aufwand:	★★★
Zubereitungszeit:	55 Minuten
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	360 kcal/1510 kJ

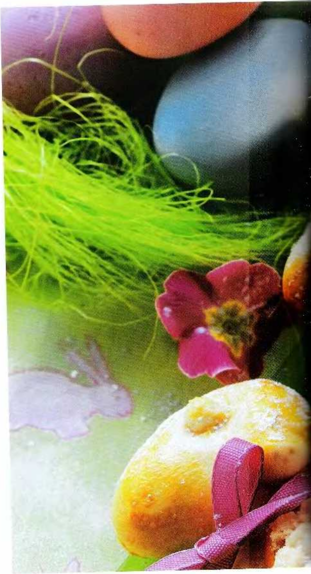
Osterlämmer

Für 8 oder 16 Stück

500 g Mehl
1/2 Würfel Hefe (21 g)
etwa 300 ml lauwarme Milch
100 g Zucker, 50 g Butter, Salz
1 Dose Aprikosen
(Abtropfgewicht: 480 g)
1 EL Zitronensaft
150 g Butter
150 g feste Kokoscreme
(Fertigprodukt)
300 g Mehl, 150 g Zucker
1 Eigelb (Ei: Größe M)
2 EL Milch
AUSSERDEM
Backpapier für das Blech
Puderzucker zum Bestäuben

- Mehl in Schüssel geben, in die Mitte des Mehls eine Mulde drücken. Hefe mit 4 EL Milch und 1 TL Zucker verrühren und in die Vertiefung geben. Mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Hefeansatz zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
- Vorteig mit Milch, Zucker, Butter und 1 Prise Salz verkneten und 30 Minuten ruhen lassen. Teig in 8 oder 16 Teile teilen und 1/2 cm dick ausrollen. Nach einer Schablone Lämmer ausschneiden (z. B. von einem Buch abmalen). Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.
- Aprikosen abtropfen lassen, mit Zitronensaft beträufeln. Früchte in Spalten schneiden, auf den Lämmern verteilen (Kopf und Beine aussparen). Butter, Kokoscreme, Mehl und Zucker zu Streuseln kneten, auf den Aprikosen verteilen. Eigelb mit Milch verquirlen, Kopf und Beine der Lämmchen damit bepinseln. Lämmer im Ofen auf unterster Schiene (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★★★
Zubereitungszeit:	2 Stunden
Backzeit:	15 Minuten
Pro Stück:	430 kcal/1810 kJ



Hefezopf mit Marzipan

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
500 g Mehl, 1 Pck. Trockenhefe
75 g Zucker, 180 ml Milch
1 Ei (Größe M)
100 g weiche Butter
FÜR DIE FÜLLUNG
200 g Marzipan-Rohmasse
50 g Pistazienkerne
200 g getrocknete Aprikosen
1 Päckchen Vanillezucker
100 ml Orangensaft
100 g geschälte gemahlene Mandeln
AUSSERDEM
Backpapier für das Blech
1 Eigelb (Ei: Größe M)
2 EL Milch
2 EL Mandelblättchen
1 EL Puderzucker

- Mehl, Trockenhefe und Zucker mischen. Lauwarme Milch, Ei und Butter unterrühren, gut verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
- Marzipan zerkrümeln, Pistazien und Aprikosen fein hacken. Mit Vanillezucker, Orangensaft und Mandeln mischen. Hefeteig durchkneten und weitere 20 Minuten gehen lassen.
- Teig dritteln, zu je 50 cm langen Strängen formen, zu 10 cm breiten Rechtecken ausrollen, mit jeweils 1/3 Füllung bestreichen, dabei einen Rand frei lassen. Von der Längsseite her einrollen, gut festdrücken.
- Aus den gefüllten Strängen einen Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zugedeckt noch mal 30 Minuten gehen lassen. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.
- Eigelb mit Milch verquirlen, Zopf damit bestreichen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 45 Minuten backen. Nach Belieben mit Mandelblättchen bestreuen, mit Puderzucker bestäuben.

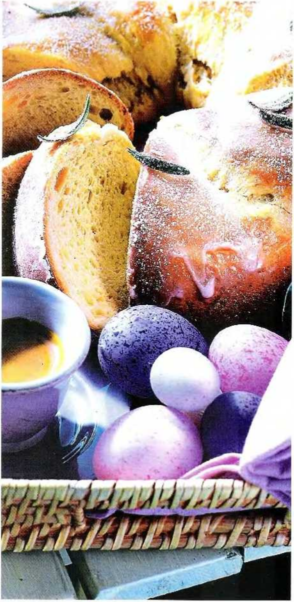
Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	210 kcal/880 kJ

Vanillekranz

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
400 g Mehl, 1 Würfel Hefe (42 g)
175 ml Milch, 100 g Zucker
2 Vanilleschoten
1-2 Rosmarinzweige
2 Eier (Größe M), 1 Prise Salz
100 g weiche Butter
100 g gemahlene Mandeln
AUSSERDEM
1 Eigelb, 1-2 EL Milch
100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
einige Rosmarinnadeln, etwas Zitronensaft und 1 EL Zucker

- Mehl in eine Schüssel geben. Hefe zerbröckeln, mit 50 ml lauwarmer Milch, 2 EL Zucker und etwas Mehl verrühren und in eine Mehlmulde geben. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.
- Vanilleschoten aufschlitzen, Mark herauskratzen. Schoten, Mark und Rosmarinzweige in übriger Milch erhitzen, 5 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen. Vanilleschoten und Rosmarin entfernen.
- Eier, Salz, Butter, Mandeln und restlichen Zucker zum Vorteig geben, gut verkneten. Dabei so viel Vanille-Milch zugeben, bis ein elastischer Teig entsteht. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Teig in 2 Hälften teilen und zu etwa 50 cm langen Strängen ausrollen. Spiralförmig miteinander verdrehen, einen Kranz formen. Enden aneinander drücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, 15 Minuten gehen lassen. Eigelb mit Milch verquirlen, auf den Kranz streichen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 35 Minuten backen.
- Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, auf den Kranz streichen. Rosmarinnadeln mit Zitronensaft bepinseln, in Zucker wälzen, aufstreuen.

Aufwand:	**
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	240 kcal/1010 kJ



Gefüllte Ostereier

Für 24 Stück
500 g Mehl
1/2 Würfel Hefe (21 g)
etwa 300 ml lauwarme Milch
100 g Zucker, 50 g Butter
1 Prise Salz, 100 g gemischte
getrocknete Früchte
200 g Marzipan-Rohmasse
etwas Ingwerpulver
Saft und abgeriebene Schale
von 1 unbehandelten Zitrone
AUSSERDEM
Backpapier für das Blech
200 g Puderzucker
1 frisches Eiweiß (Ei: Größe M)
Lebensmittelfarben

- Mehl in Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Hefe mit 4 EL Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl verrühren und in die Mulde geben. Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen.
- Vorteig mit Milch, Zucker, Butter und Salz verkneten und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Teig in 2 Teile teilen und zu dünnen Strängen ausrollen, jeden in 12 Teile schneiden.
- Früchte und Marzipan fein hacken. Miteinander verkneten, mit Ingwer, Zitronensaft und -schale abschmecken. Marzipan zu 24 Kugeln formen. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.
- Teigkugeln etwas flach drücken. Marzipan in die Mitte legen und mit Teig umhüllen. Eier formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Ofen (Gas: Stufe 2) 15-20 Minuten backen. Abkühlen.
- Puderzucker mit Eiweiß glatt rühren. Teilweise mit Lebensmittelfarben leicht einfärben. Jedes Ei glasieren (siehe links), trocknen lassen. Übrigen Guss in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden, so dass ein Spritzloch entsteht. Eier verzieren.

Aufwand:	**
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	15-20 Minuten
Pro Stück:	195 kcal/820 kJ

Eier verzieren

Die gebackenen Eier auf einen Kuchenrost legen und mit rosa Guss bestreichen. Trocknen lassen und anschließend mit weißem Guss Schlangenlinien oder Blüten aufspritzen.

Biskuit-Lämmchen

FÜR 1 LÄMMCHEN-FORM
160 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier (Größe M)
160 g Mehl
40 g Speisestärke
abgeriebene Zitronenschale

AUSSERDEM
Fett und Mehl für die Form
Puderzucker zum Bestäuben
1 TL geriebene Kuvertüre

- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Zucker und Vanillezucker mischen. Eier mit 4 EL heißem Wasser verquirlen, dabei Zucker-Vanillezucker-Mischung esslöffelweise zufügen. 2 Minuten schaumig schlagen.
- Mehl, Speisestärke und Zitronenschale mischen und nach und nach unter den Teig heben.
- Die Form gründlich einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig einfüllen, die Form schließen und den Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) 30-40 Minuten backen.
- Biskuit in der Form abkühlen lassen, dann herausnehmen. Kuvertüre schmelzen und die Augen damit markieren. Das Lämmchen zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	15 Minuten
Backzeit:	40 Minuten
Insgesamt:	110 kcal/460 kJ

Hasenbrötchen

Für 16 Stück
500 g Mehl
1/2 Würfel Hefe (21 g)
etwa 300 ml lauwarme Milch
100 g Zucker
50 g Butter
1 Prise Salz
AUSSERDEM
Backpapier für das Blech
1 Eigelb (Ei: Größe M)
3-4 EL Schlagsahne
Rosinen
Mandelstifte

- Mehl in die Schüssel geben, in die Mitte des Mehls eine Mulde drücken. Hefe mit 4 EL Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl verrühren und in die Vertiefung geben. Hefeansatz zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen.
- Vorteig mit den übrigen Zutaten verkneten und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Teig in 16 Teile teilen. Jedes Teil zu einer Kugel formen und etwas flach drücken. Mit einem Messer bis zur Hälfte einschneiden und einen Hasenkopf mit Ohren formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.
- Eigelb mit Sahne verquirlen, auf die Brötchen streichen. Für die Gesichter je 3 Rosinen als Augen und Mund sowie 2 Mandelstifte als Zähne an den entsprechenden Stellen eindrücken. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	2 Stunden
Backzeit:	15 Minuten
Pro Stück:	190 kcal/800 kJ

Variation

- Die Brötchen schmecken besonders gut, wenn Sie noch je 50 g fein gehacktes Zitronat und Orangeat, 100 g gehackte Mandeln und 50 g Rosinen unter den Teig mischen.

Osterkranz

BITTE BEACHTEN: TEIG MUSS 2 STUNDEN RUHEN

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)

- *100 g Butter*
- *1 Döschen Safran*
- *450 g Mehl*
- *1 Päckchen Trockenhefe*
- *60 g Zucker, etwa 100 ml Milch*
- *2 Eier (Größe M)*

AUSSERDEM

- *Mehl zum Bestäuben*
- *Backpapier für das Blech*
- *1 Eiweiß und 2 EL Milch*
- *bunte Eier zur Dekoration*

● Butter zerlassen. Safran einrühren, abkühlen lassen. Mehl und Hefe mischen. Zucker, Milch und Eier mit der Butter verrühren, unter das Mehl mischen. Teig kneten, bis er nicht mehr klebt. Falls nötig, etwas Milch oder Mehl zugeben.

● Teig zur Kugel formen, mit Mehl bestäuben. Entweder über Nacht kalt stellen oder an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

● Blech mit Backpapier auslegen. Teig in 3 Teile teilen, Rollen von etwa 2 cm Ø formen und zum lockeren Zopf flechten. Zopf auf dem Backblech zum Kranz legen. Weitere 20 Minuten gehen lassen.

● Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eiweiß mit 2 EL Milch verquirlen und den Kranz damit bestreichen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 35 Minuten backen. Abgekühlt mit bunten Eiern anrichten.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	250 kcal/1220 kJ

Variation

● Aus der 1 1/2-fachen Teig-Menge kleine Kränze formen. Kränze mit Eiweiß bestreichen, 20-25 Minuten backen, je 1 buntes Ei hineinlegen.

Blumen-Torte

BITTE BEACHTEN: TEIG MUSS 3 STUNDEN KÜHLEN

FÜR SPRINGFORM VON 18 cm Ø
- *1 Ei (Größe M)*
- *Salz*
- *30 g Zucker*
- *10 g Speisestärke*
- *20 g Mehl*
- *1 Msp. Backpulver*
- *20 g gemahlene Mandeln*

FÜR DIE FÜLLUNG
- *4 Blatt Gelatine*
- *1 Vanilleschote*
- *300 g Vollmilch-Joghurt*
- *Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange*
- *40 g Zucker*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *exotische Früchte, z. B. 1 Mango, 1 Kiwi, 6 Physalis (Kapstachelbeeren)*
- *1 Stange kandierte Angelika (Feinkostladen)*
- *1 Päckchen heller Tortenguss*
- *50 g gehackte Pistazienkerne*

AUSSERDEM
- *Backpapier für die Form*

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.

● Ei trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, 20 g Zucker unterschlagen. Das Eigelb mit übrigem Zucker und 2 EL warmem Wasser aufschlagen. Stärke, Mehl, Backpulver mischen, mit Eischnee und Mandeln unter die Eigelb-Masse ziehen.

● Den Boden der Form mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen, im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen und das Papier abziehen.

● Die Gelatine einweichen. Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herausschaben. Mit Joghurt, Orangensaft, -schale und Zucker verrühren. Die Gelatine bei milder Hitze auflösen, mit 3 EL Joghurtmasse vermischen, in die übrige Masse einrühren. Den Tortenring um den Boden legen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, auf den Boden geben. 3 Stunden kühl stellen.

● Mango und Kiwi schälen, Physalis von den Hüllen befreien. Von der Mango mit dem Sparschäler Streifen abziehen. Kiwi in Scheiben schneiden. Mangostreifen um die Physalis zu Blüten legen. Mit Kiwi-„Blättern" und in Streifen geschnittener Angelika auf die Torte legen. Tortenguss bereiten, Früchte beträufeln. Den Tortenring entfernen. Pistazien an den Rand drücken.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	170 kcal/710 kJ

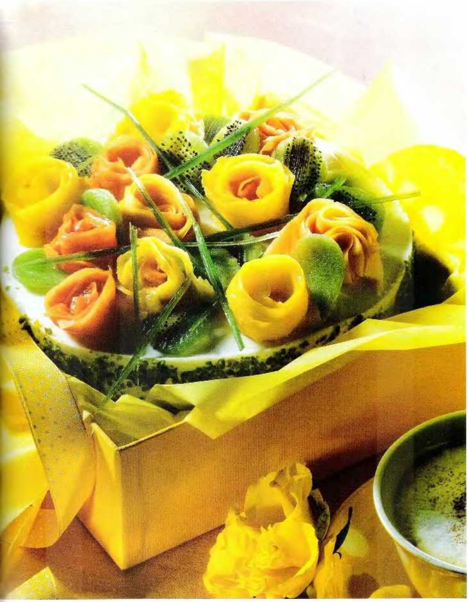
So wird die Torte dekoriert

1

2

1 Mango schälen, mit Sparschäler Streifen abziehen, die Streifen zu Blüten rollen. Aus Kiwischeiben Blätter ausstechen (Formen gibt es in Haushaltswarenläden).

2 Pistazien auf eine breite Messerklinge legen. Torte leicht schräg halten und Pistazien an den Rand drücken.



Mandelherz mit Mango-Sahne

FÜR 1 HERZFORM (20 x 25 cm)
3 Eier (größe M)
75 g Zucker
80 g Mehl
1 Msp. Backpulver
50 g gemahlene Mandeln
FÜR FÜLLUNG UND ÜBERZUG
4 Blatt weiße Gelatine
1 kleine reife Mango
175 g Sahnedickmilch
1-2 EL Zucker
225 g Schlagsahne
1 EL Puderzucker
1 EL Zitronensaft
AUSSERDEM
Fett und Brösel für die Form

- Backofen auf 175 Grad vorheizen. Herzform fetten, mit Bröseln ausstreuen.
- Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit Zucker dickschaumig rühren. Den Eischnee darauf geben. Mehl mit Backpulver auf die Masse sieben, leicht unterrühren. Teig in die Form füllen, im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 25 Minuten backen.
- 3 Blatt Gelatine einweichen. Mango schälen und das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden. 9 dünne Scheiben vom Fruchtfleisch abschneiden, den Rest pürieren.
- Dickmilch, Zucker und das Mangopüree verrühren. Gelatine in einem Töpfchen bei milder Hitze auflösen, mit etwas Mango-Milch verrühren, zur übrigen Dickmilch geben. 10 Minuten kalt stellen. 75 g Sahne steif schlagen.
- Kuchenherz quer halbieren. Sahne unter die angelierte Creme heben und das Herz mit der Creme füllen.
- Restliche Gelatine auflösen. Übrige Sahne mit Puderzucker und Zitronensaft steif schlagen. Gelatine unter die Sahne rühren. Das Herz damit leicht wolkig überziehen, kalt stellen. Vor dem Servieren mit den Mangoscheiben fächerförmig belegen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	220 kcal/920 kJ

Zitronen-Himbeer-Kuchen

BITTE BEACHTEN: KUCHEN MUSS 2 STUNDEN KÜHLEN

FÜR 1 HERZ-BACKFORM

1 Packung Backmischung Zitronenkuchen (Rührteig) sowie Fett, Eier und Flüssigkeit nach Packungsangabe

300 g Himbeeren

400 g Schlagsahne

2 Päckchen Sahnesteif

4-5 EL Zucker

AUSSERDEM

Fett für die Form

eventuell Schokosrapel zum Verzieren

- Nach Packungsangabe Elektro-Ofen vorheizen und Teig zubereiten. Teig in gefettete Form füllen. Im Ofen nach Angabe backen. Kuchen aus der Form nehmen, abkühlen lassen.
- Die Himbeeren verlesen, waschen. 100 g pürieren, durch ein Sieb streichen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, Zucker unterrühren und 1/3 Sahne mit Himbeerpüree verrühren.
- Kuchen waagerecht halbieren. 1 Boden mit der puren Sahne bestreichen, mit den ganzen Himbeeren belegen. Mit dem zweiten Boden bedecken. 2 Stunden kalt stellen.
- Kuchen mit der Himbeersahne rundum einstreichen. Mit einer gezackten Teigkarte Muster auf der Torte streichen und Torte eventuell mit Schokoraspeln verzieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	365 kcal/1530 kJ

Muttertags-Herz

BITTE BEACHTEN: KUCHEN MUSS 3 STUNDEN KÜHLEN

FÜR 1 HERZFORM VON 23 cm Ø
- *30 g Butter*
- *3 Eier (Größe M)*
- *1 Prise Salz*
- *150 g Zucker*
- *50 g geschälte gemahlene Mandeln, 50 g Mehl*

FÜR DIE FÜLLUNG
- *500 g Rhabarber, Zitronensaft*
- *1 EL Himbeer-Gelee*
- *200 ml roter Traubensaft*
- *3 EL Zucker*
- 1 Päckchen Sahne-Puddingpulver
- *1 TL Sofort-Gelatine-Pulver*
- *200 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Sahnesteif*

FÜR DIE VERZIERUNG
- *2 EL Aprikosen-Konfitüre*
- *Erdbeeren, Kiwis und Mango*
- *1/2 Päckchen weißer Tortenguss*
- *300 g Schlagsahne*

AUSSERDEM
- *Backpapier für das Blech*

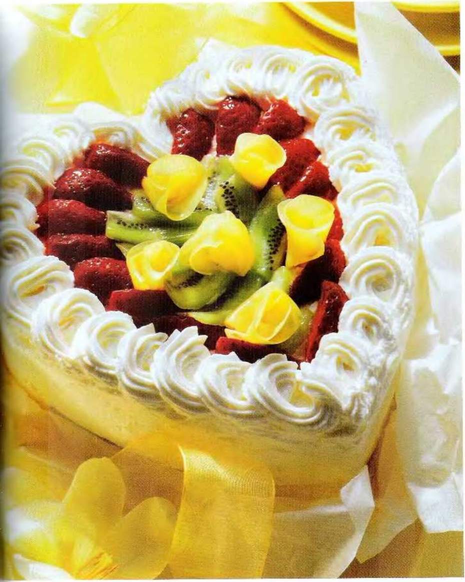
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Herztortenform ohne Boden auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen.
- Butter schmelzen. Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Zucker und Eigelbe unter Rühren dazugeben, die Masse schaumig rühren. Mandeln und Mehl unterheben. Flüssige Butter unterziehen. In die Form füllen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 30 Minuten backen. Abkühlen lassen.
- Rhabarber putzen, waschen und klein würfeln. In Zitronensaft, Himbeergelee und 150 ml Traubensaft in etwa 2 Minuten bissfest garen. Zucker und Puddingpulver mit übrigem Saft verrühren, unter den Rhabarber rühren, aufkochen und erkalten lassen. Gelatine unterrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.
- Kuchenherz waagerecht halbieren. Herzform um den Kuchenboden legen. Zuerst Rhabarbergrütze einfüllen und glatt streichen. Sahne darauf geben, verstreichen. Kuchendeckel darauflegen. 2-3 Stunden kalt stellen.
- Die Konfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und Kuchenoberfläche mit Konfitüre bestreichen. Die Früchte waschen und putzen. Erdbeeren und Kiwis längs in Spalten, Mango in dünne Scheiben schneiden. Mango kurz blanchieren, abschrecken, trockentupfen. Die Früchte in der Kuchenmitte herzförmig auflegen.
- Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten. Mit einem Löffel dünn über die Früchte ziehen.
- Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dekorativ aufspritzen (siehe unten).

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	605 kcal/ 2540 kJ

So wird die Torte dekoriert

1 Etwa 4 cm vom Rand der herzförmigen Torte mit Erdbeerspalten herzförmig belegen, mit Kiwi und Mango ausfüllen.

2 Den freien Rand mit Sahne verzieren, dabei den Spritzbeutel spiralförmig bewegen.



Bären-Torte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 2 STUNDEN KÜHLEN
FÜR SPRINGFORM VON 18 cm Ø
2 Eier (Größe M), Salz
60 g Zucker
20 g Speisestärke
40 g Mehl
2 Msp. Backpulver
40 g gemahlene Mandeln
FÜR DIE FÜLLUNG
1 Pck. Sahne-Puddingpulver
400 ml Milch, 1-2 EL Zucker
1 Eigelb (Ei: Größe M)
200 g Nuß-Nougat
200 g Butter
FÜR DIE DEKORATION
300 g Marzipan-Rohmasse
300 g Puderzucker
50 g Vollmilch-Kuvertüre
rote Speisefarbe, Zuckerperlen
AUSSERDEM
Backpapier für die Form

- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.
- Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 40 g Zucker zufügen. Die Eigelbe mit übrigem Zucker und 4 EL warmem Wasser aufschlagen. Stärke, Mehl und Backpulver mischen, mit Eischnee und Mandeln unterziehen.
- Den Boden der Form mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen, Papier abziehen, waagerecht halbieren.
- Puddingpulver nach Packungsangabe mit Milch, Zucker und Eigelb zubereiten. Gehacktes Nougat im heißen Pudding auflösen, kalt stellen. Butter aufschlagen. Nach und nach den Pudding in die Butter rühren.
- Um den Tortenboden einen Tortenring legen. Mit 2/3 der Creme bestreichen. Zweiten Boden darauf legen, übrige Creme darauf glatt streichen. 2 Stunden kalt stellen. Ring entfernen.
- Das Marzipan mit 200 g Puderzucker verkneten, ausrollen. Bären ausstechen. Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen. Bären mit Kuvertüre verzieren. Etwas Marzipan zu Schleifen formen. Übriges Marzipan zu einem großen Kreis ausrollen, über die Torte legen.
- Übrigen Puderzucker mit Speisefarbe und 2 EL Wasser verrühren. Schleifen bemalen. Die Bären und Schleifen auf die Torte legen. Mit Zuckerperlen bestreuen.

Aufwand:	★★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	870 kcal/3660 kJ

So wird die Torte dekoriert

1

2

1 Aus der Marzipanplatte mit Ausstechform (im Küchenfachhandel) Bären ausstechen.
2 Streifen für Schleifen formen. Mit Zuckerguss und Kuvertüre bestreichen und trocknen lassen. Torte dekorieren.

Marienkäfertorte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 4 STUNDEN KÜHLEN

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
- *3 Eier (Größe M), 1 Prise Salz*
- *90 g Zucker, 90 g Mehl*

FÜR DIE FÜLLUNG
- *30 g Pistazienkerne*
- *250 g Erdbeeren*
- *70 g Marzipan-Rohmasse*
- *70 g Puderzucker, 1 Zitrone*
- *8 Blatt weiße Gelatine*
- *450 g Sahne-Joghurt*
- *150 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillezucker*
- *4 cl weißer Kokoslikör*
- *200 g Schlagsahne*
- *3-4 EL Quittengelee*

FÜR DEN BELAG
- *500 g kleine Erdbeeren*
- *300 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Sahnesteif*
- *100 g Mandelblättchen*
- *1/2 Päckchen weißer Tortenguss*
- *2 Stücke Konfekt (z. B. Toffifee)*
- *2 Gebäckstangen mit Schokoüberzug*
- *1 Stück Vanilleschote*

AUSSERDEM
- *Backpapier für die Form*

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.

● Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiße mit Salz und 1 EL Zucker steif schlagen. Eigelbe mit übrigem Zucker und 2 EL lauwarmem Wasser 3-4 Minuten cremig aufschlagen. Eischnee und gesiebtes Mehl unterheben.

● Boden der Form mit Backpapier auslegen. Biskuit einfüllen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

● Pistazien fein mahlen. Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und pürieren. Marzipan mit Puderzucker und Pistazien verkneten. Zwischen Klarsichtfolien zu 2 dünnen Platten (26 cm Ø) ausrollen. Zitrone auspressen.

● Gelatine einweichen. Joghurt mit Zucker, Vanillezucker, Erdbeerpüree, Zitronensaft und Likör glatt rühren. Gelatine bei milder Hitze auflösen. Erst 2 EL Creme, dann die restliche Creme in die Gelatine rühren. Sahne steif schlagen, unterziehen.

● Biskuit waagerecht halbieren. Gelee aufkochen. Boden und Deckel dünn damit bestreichen, mit je 1 Marzipanplatte belegen. Um den Boden einen Tortenring legen. Creme einfüllen, Deckel aufsetzen. 4 Stunden kalt stellen.

● Die Erdbeeren waschen, putzen, in dünne Scheiben teilen. Sahne mit Sahnesteif schlagen. Mandeln ohne Fett leicht rösten.

● Torte kuppelartig mit Sahne überziehen. Rand mit Mandeln bestreuen. Erdbeerscheiben dachziegelartig zu Flügeln legen (genug Platz für das Gesicht lassen). Tortenguss nach Angabe zubereiten, auf die Erdbeeren pinseln. Gesicht mit Konfekt, Sticks und dem Stück Vanilleschote „modellieren".

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	2 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	605 kcal/2540 kJ

Info

Erdbeeren verderben schnell, deshalb kaufen Sie sie immer erst am Verwendungstag. Früchte, die für den Belag gedacht sind, müssen besonders sorgfältig behandelt werden: Erdbeeren putzen, waschen und sorgfältig trockentupfen. Dann mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und den Kuchen damit belegen. Den Tortenguss sofort darüber verteilen, denn er hält die Erdbeeren einige Stunden frisch.

Himbeer-Kokos-Tarte

BITTE BEACHTEN: TARTE MUSS 1 STUNDE KÜHLEN

FÜR 1 TARTEFORM VON 28 cm Ø

- *300 g Tiefkühl-Blätterteig*
- *150 ml Kokosmilch (Dose, aus dem Asienladen)*
- *100 g Sahnejoghurt*
- *40 g Puderzucker*
- *1/2 Limette oder Zitrone*
- *3 Blatt weiße Gelatine*
- *2 EL Kokoslikör nach Belieben*
- *150 g Schlagsahne*
- *500 g Himbeeren oder 1 kg Kirschen*

AUSSERDEM

- *Mehl zum Ausrollen*
- *Fett für die Form*

● Den Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Dann Blätterteig auftauen, aufeinander legen. Auf bemehlter Arbeitsfläche etwas größer als die Backform ausrollen (etwa 30 cm Ø).

● Die Form einfetten, mit dem Teig auskleiden. Im Ofen (Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten backen. Tarte kurz abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form nehmen.

● Die Kokosmilch mit Joghurt und Puderzucker verrühren. Limette auspressen. Gelatine nach Packungsangabe einweichen, tropfnass bei milder Hitze auflösen. Mit 3 EL Kokoscreme verrühren, dann unter die übrige Creme mischen. Den Limettensaft und nach Belieben Likör dazugeben. Creme im Kühlschrank angelieren lassen.

● Sahne steif schlagen, Kokoscreme esslöffelweise unterrühren. Kokossahne auf den Tarteboden geben und glatt streichen. Himbeeren verlesen und rosettenartig auf die Creme setzen. Tarte mindestens 1 Stunde kühl stellen. Nach Belieben mit Limettenschalen-Streifen garnieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	20 Minuten
Pro Stück:	190 kcal/800 kJ

Aprikosen-Sekt-Torte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 4 STUNDEN KÜHLEN

FÜR 1 SPRINGFORM VON 20 cm Ø

60 g Mehl, 1 EL Zucker
1 Eigelb (Ei: Größe M)
30 g Butter

FÜR DEN BISKUIT

2 Eier (Größe M), 50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
20 g Speisestärke
40 g Mehl, 2 Msp. Backpulver

AUSSERDEM

Fett für die Form
Backpapier für die Form
250 g Aprikosen
200 g Erdbeeren
2 EL Erdbeerkonfitüre
5 Blatt weiße Gelatine
2 Eier (Größe M)
60 g Zucker
125 ml halbtrockener Sekt
250 g Schlagsahne

- Mehl mit Zucker, Eigelb, Butter und 2 EL Wasser verkneten. Kalt stellen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Knetteig ausrollen, Boden der gefetteten Form damit auslegen. Bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 10 Minuten backen.
- Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Eigelbe mit Vanillezucker und 4 EL Wasser cremig schlagen. Stärke, Mehl, Backpulver und Eischnee unterziehen. Biskuitmasse in die mit Backpapier ausgelegte Form geben. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 25 Minuten backen.
- Aprikosen überbrühen, häuten, entsteinen. Erdbeeren waschen, putzen. Einige Früchte beiseite legen, übrige würfeln. Biskuit herausnehmen, waagerecht teilen. Konfitüre auf den Mürbeteigboden streichen, 1 Biskuit darauf legen. Springformring drum herum stellen.
- Gelatine einweichen. Eier trennen, Eigelbe mit Zucker aufschlagen, Sekt einrühren. Gelatine bei kleiner Hitze auflösen, 3 EL Sektcreme und Gelatine verrühren, dann übrige Creme unterheben. 1 Stunde kalt stellen.
- 200 g Sahne und Eiweiße getrennt steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, beides unter Eiercreme ziehen und die Fruchtstücke unterheben. Auf den Biskuit streichen. Mit zweitem Boden bedecken. Etwa 3 Stunden kalt stellen.
- Die übrige Sahne ziemlich steif schlagen. Den Rand damit bestreichen und mit Tortenkamm verzieren. Obst in die Mitte legen, Sahneherzen aufsetzen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	705 kcal/2960 kJ

Schoko-Himbeer-Torte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 3 STUNDEN KÜHLEN

FÜR 1 SPRINGFORM VON 20 cm Ø

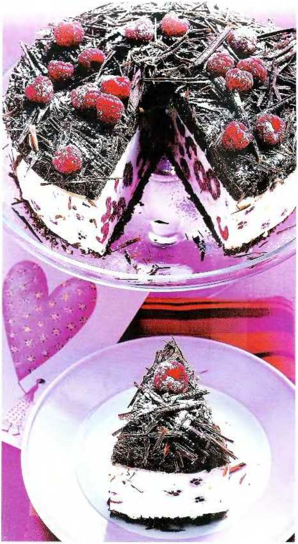
- 50 g Zartbitter-Kuvertüre
- 2 Eier (Größe M)
- 60 g Zucker
- 20 g Speisestärke
- 1 EL Kakaopulver
- 40 g Mehl
- 2 Msp. Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG

- 8 Blatt weiße Gelatine
- 80 g flüssiger Honig
- Saft und abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 4 EL Zucker
- 500 g Sahnejoghurt
- 400 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 200 g Schlagsahne

AUSSERDEM

- Backpapier für die Form
- 3-4 EL Schokoraspel
- Puderzucker zum Verzieren



● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Kuvertüre grob hacken, in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen. Eier trennen, Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Eiweiße steif schlagen.

● Die Schokomasse unter die Eigelbmasse rühren, dann Stärke, Kakao und Mehl, Backpulver und Eischnee vorsichtig unterziehen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 25 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen, waagerecht halbieren.

● Um 1 Tortenboden den Springformring legen. Gelatine einweichen. Honig, Zitronensaft, -schale und Zucker erwärmen. Gelatine ausdrücken und bei milder Hitze in der Honigmischung auflösen.

● 3 EL Joghurt darunter rühren, dann diese Mischung unter den restlichen Joghurt rühren. Kalt stellen.

● Die Himbeeren verlesen, einige beiseite legen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterziehen. Himbeeren unterziehen. Creme auf den Boden streichen, mit dem zweiten Schokoboden bedecken. 3 Stunden kalt stellen.

● Tortenring entfernen. Die Torte dick mit Schokoraspeln bestreuen, mit Puderzucker bestäuben und mit den beiseite gelegten Himbeeren verziert servieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	705 kcal/2960 kJ

Johannisbeer-Torte mit Erdnüssen

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 4 STUNDEN KÜHLEN

FÜR 1 SPRINGFORM VON 20 cm Ø

- *50 g Erdnussbutter (ersatzweise Butter)*
- *25 g Zucker*
- *1 Ei (Größe M)*
- *50 g Mehl*
- *1/2 TL Backpulver*
- *1-2 EL Milch*

FÜR DIE FÜLLUNG

- *250 g Johannisbeeren (frisch oder tiefgekühlt)*
- *200 ml Johannisbeer-Nektar*
- *5 EL Zucker*
- *2 EL Speisestärke*
- *4 Blatt weiße Gelatine*
- *1 Vanilleschote*
- *Saft von 1 Orange (80 ml)*
- *200 g Doppelrahm-Frischkäse*
- *400 g Sahnejoghurt*

AUSSERDEM

- *Backpapier für die Form*
- *3-4 EL gehackte ungesalzene Erdnüsse*
- *einige Johannisbeer-Rispen*
- *feiner Zucker*
- *Minzeblättchen zum Garnieren*

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Erdnussbutter mit Zucker und Ei schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterrühren. Nach und nach die Milch dazugeben, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.

● Den Teig in die Springform füllen und im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.

● Die Johannisbeeren waschen und verlesen. Johannisbeersaft mit 2 EL Zucker aufkochen. Die Stärke mit wenig Wasser anrühren und dazu geben, die Saftmischung noch mal aufkochen lassen. Johannisbeeren unterheben und abkühlen lassen. Wenn die Beeren-Saft-Mischung dick wird, die Masse auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen.

● Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden. Das Mark herauskratzen, in den Orangensaft rühren. 3 EL Zucker zugeben und aufkochen. Vom Herd nehmen. Gelatine darin auflösen. Frischkäse und Joghurt verrühren. 2 EL Frischkäsecreme in die Gelatinemasse einrühren, dann alles unter die übrige Creme rühren.

● Creme auf auf den Beeren verteilen und glatt streichen. Torte für 3-4 Stunden kalt stellen.

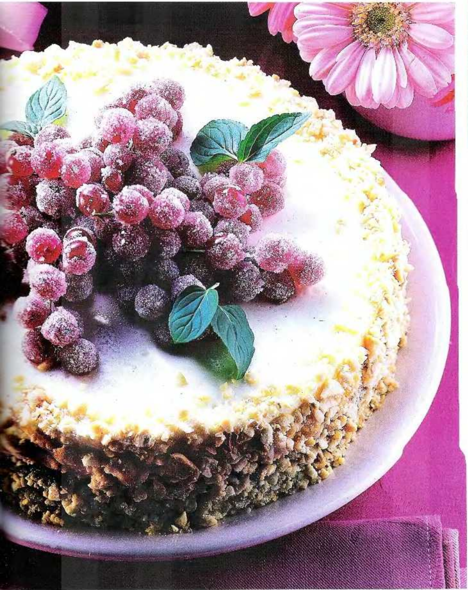
● Springformrand entfernen, den Tortenrand mit gehackten Erdnüssen verzieren. Die Johannisbeer-Rispen waschen, in restlichem Zucker wälzen und mit Minzeblättchen dekorativ auf dem Kuchen verteilen.

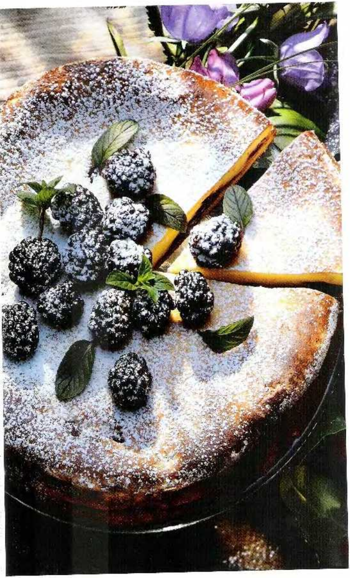
Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	20 Minuten
Pro Stück:	305 kcal/1280 kJ

Variationen

● Nach dem gleichen Rezept kann man diese Torte auch mit der selben Menge Weintrauben (weiße oder blaue, ganz nach Belieben), Erdbeeren oder Orangen und dem entsprechenden Saft herstellen.

● Mit Äpfeln: Statt Sahnejoghurt nehmen Sie Sahne und statt der Erdnüsse 100 g Amaretti, die in einer Plastiktüte mithilfe einer Kuchenrolle fein zerkrümelt werden.





Käsekuchen mit Brombeeren

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø

4 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 unbehandelte Zitrone
500 g Quark
75 g Speisestärke
400 g Brombeeren

AUSSERDEM

Fett und Zucker für die Form
1 TL Puderzucker zum Bestäuben
Melisseblättchen

- Backofen auf 175 Grad vorheizen. Boden und Rand der Springform fetten, Form mit Zucker ausstreuen.
- Eier trennen. Die Eigelbe und 75 g Zucker hellschaumig rühren. Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen. Quark, Zitronenschale und 3 EL Zitronensaft unter die Eigelbe rühren.
- Eiweiße steif schlagen. Den übrigen Zucker zufügen und weiterschlagen, bis der Eischnee schnittfest ist. Eischnee und Speisestärke unter die Quarkmasse heben.
- Brombeeren verlesen. Die Hälfte der Quarkmasse in die Form füllen. 300 g Beeren darauf verteilen, die übrige Quarkmasse darauf geben und glatt streichen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) auf der 2. Schiene von unten in 1 1/4 Stunden goldbraun backen. Nach etwa 40 Minuten mit Alufolie abdecken. Kuchen im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen.
- Kuchen aus der Form nehmen, die restlichen Beeren obenauf legen. Puderzucker darüber stäuben und mit den Melisseblättchen verzieren.

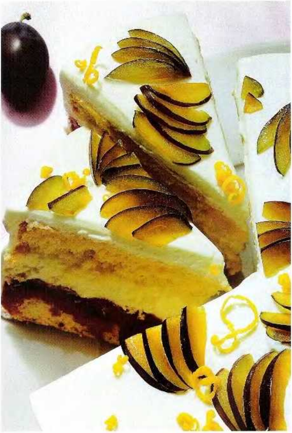
Aufwand:	*
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	1 1/4 Stunden
Pro Stück:	150 kcal/630 kJ

Sahnige Pflaumentorte

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
- 4 Eier (Größe M)
- 130 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- abgeriebene Schale von
- 2 unbehandelten Orangen
- 1 Prise Salz
- 80 g Mehl
- 40 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG
- 1 kg Pflaumen
- (oder Zwetschgen)
- 100 g Zucker
- 8 Blatt rote Gelatine
- 300 g Frischkäse
- 5 EL Orangenlikör
- 500 g Schlagsahne
- 1 unbehandelte Orange

AUSSERDEM
- Backpapier für die Form



- Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.
- Eier trennen. Eigelbe mit 4 EL lauwarmem Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und Orangenschale zufügen.
- Eiweiße mit Salz steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und unterheben. Den Teig in die Form füllen, im Ofen (Gas: Stufe 2) 30-35 Minuten backen. Den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.
- Pflaumen waschen und 5 besonders schöne Früchte beiseite legen. Restliche Früchte waschen, entsteinen und vierteln. In einem Topf geben und mit 60 g Zucker 3-4 Minuten kocheln lassen.
- Gelatine einweichen und ausdrücken und in einem Topf bei geringer Hitze flüssig werden lassen. Dann unter das noch heiße Kompott rühren. Kalt stellen.
- Den Biskuitkuchen in der Mitte quer durchschneiden. Den unteren Teil auf eine Tortenplatte setzen, drum herum den Springformrand legen.
- Frischkäse mit Likör und übrigem Zucker gut verrühren. 250 g Sahne steif schlagen und unterheben. Erst die gelierte Pflaumenmasse auf den Tortenboden streichen, darauf dann die Käse-Creme. Torte für 30 Minuten kalt stellen.
- Springformrand entfernen, die obere Teigplatte auflegen. Restliche Sahne steif schlagen, die Torte rundum damit bestreichen. Übrige Pflaumen halbieren, in dünne Spalten schneiden, als kleine Fächer auf die Torte legen. Von der Orange mit einem Zestenschneider feine Schalenspäne abziehen. Über die Torte streuen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	400 kcal/1680 kJ

Kirsch-Mokka-Torte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 1 STUNDE KÜHLEN

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
- *1 TL Kaffeepulver (Instant)*
- *80 g Mehl*
- *1/2 TL Kakaopulver*
- *1 EL Zucker, 1 Prise Salz*
- *1 Eiweiß (Ei: Größe M)*
- *40 g Butter*

FÜR DEN BISKUIT
- *4 Eier (Größe M), 175 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillezucker*
- *50 g Mehl, 50 g Speisestärke*
- *1 TL Backpulver*

AUSSERDEM
- *750 g Sauerkirschen*
- *Saft von 1 Limette oder 1/2 Zitrone*
- *3 EL brauner Zucker*
- *2 TL Speisestärke*
- *4 EL Anisschnaps (z. B. Pernod)*
- *50 g Mokka-Sahne-Schokolade*
- *800 g Schlagsahne*
- *70 g Zucker, 3 Pck. Sahnesteif*

AUSSERDEM
- *Backpapier für die Form*
- *Schokoröllchen, Kirschen Mokkabohnen und Minzeblättchen zum Verzieren*

● Für den Mürbeteigboden Kaffeepulver, Mehl, Kakao, Zucker, Salz, Eiweiß und Butter zum glatten Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen.

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Für den Biskuit die Eier mit 4 EL warmem Wasser schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterziehen. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 25 Minuten backen. Abkühlen lassen. 2-mal waagerecht teilen, so dass 3 Böden entstehen.

● Elektro-Ofen auf 200 Grad einstellen. Mürbeteig ausrollen, den Boden der mit Backpapier belegten Springform damit auskleiden. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

● Kirschen waschen, entsteinen und mit Zitrussaft aufkochen, zuckern. Stärke mit Schnaps oder 4 EL Wasser anrühren. Zugießen, umrühren und aufkochen. Abkühlen lassen. Die Schokolade hacken, bei milder Hitze schmelzen.

● Den Mürbeteigboden auf eine Platte legen, mit Schokolade bestreichen. 1 Biskuit darauf drücken und Tortenring drum herum legen. Die Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen.

● Etwa 6 EL Sahne als Kleckse auf dem Biskuit verteilen. Die Hälfte der Kirschen in die Zwischenräume geben. Zweiten Biskuit darauf leicht andrücken. Die übrigen Kirschen und etwa 5 EL Sahne ebenso darauf verteilen. Mit der dritten Platte abdecken. Die Torte ringsum mit der restlichen Sahne bestreichen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

● In die Torten-Oberfläche mit einer gezackten Teigkarte dekorative Rillen ziehen und die Torte nach Belieben mit Schokoröllchen, Kirschen, Mokkabohnen und Minze verzieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	35 Minuten
Pro Stück:	390 kcal/1640 kJ

Tipp

Dunkler Biskuit

Eine Idee für Schoko-Fans: Verfeinern Sie den Biskuitteig zusätzlich mit 2 TL Kakaopulver. Einfach mit dem Mehl und der Stärke zugeben, dann den Teig wie beschrieben backen.

Trüffel-Sahne-Torte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 5 STUNDEN KÜHLEN

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø

- 30 g Butter
- 4 Eier (Größe M)
- 110 g Zucker, 1 Prise Salz
- 70 g Mehl, 20 g Kakaopulver
- 20 g Speisestärke

ZUM TRÄNKEN

- 80 g Zucker, 4 cl Rum

FÜR DIE SCHOKO-SAHNE

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 150 g Zartbitter-Kuvertüre
- 100 ml Milch
- herausgeschabtes Mark von 1 Vanilleschote
- 4 cl Orangenlikör
- 4 cl Rum, 1 kg Schlagsahne

AUSSERDEM

- Backpapier für die Form
- 100 g Schokoladen-Raspel
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- Kakaopulver zum Bestäuben

● Den Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Form mit Backpapier auslegen.

● Butter schmelzen. Eier, Zucker, Salz im warmen Wasserbad schaumig aufschlagen. Aus dem Wasserbad nehmen, weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Mehl, Kakao und Speisestärke mischen, über die Masse sieben, vorsichtig unterheben. Butter zugießen und unterziehen. Masse in die Form füllen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 20 Minuten backen.

● Kuchen stürzen, Papier abziehen. Den Kuchen zweimal waagerecht in 3 gleich dicke Böden schneiden und um den unteren Boden einen Springformring legen.

● Zum Tränken 200 ml Wasser mit Zucker aufkochen, abkühlen lassen, Rum unterrühren. Den unteren Boden mit 1/3 der Flüssigkeit tränken.

● Für die Schoko-Sahne Gelatine einweichen. Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Die Milch mit Vanillemark aufkochen. Vom Herd nehmen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Kuvertüre, Likör und Rum unterrühren. Sahne steif schlagen, unter die abgekühlte Creme heben. 6 EL für den Rand abnehmen.

● Ein Drittel der Schoko-Sahne auf den getränkten Boden streichen. Mittleren Boden auflegen, ebenfalls tränken, mit dem zweiten Drittel der Sahne bestreichen. Dritten Boden auflegen, tränken, restliche Sahne darauf verteilen, 5 Stunden kalt stellen. Ring entfernen.

● Rand mit 2 EL Schoko-Sahne und Raspeln verzieren. Die übrige Schoko-Sahne in Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Rosetten aufspritzen. Für die Schoko-Röllchen Kuvertüre schmelzen, daraus Röllchen herstellen (s. S. 94). Torte damit dekorieren. Mit Kakao bestäuben.

Aufwand:	*
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Pro Stück:	430 kcal/550 kJ

Schokoladen-Cappuccino-Torte

BITTE BEACHTEN: TORTE MUSS 4 STUNDEN KÜHLEN

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
- 4 Eier (Größe M)
- 120 g Puderzucker
- 100 ml Pflanzenöl
- 90 g Zucker, Salz
- 160 g Mehl, 50 g Kakaopulver

FÜR DIE FÜLLUNG
- 50 g Johannisbeergelee
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 250 g Zartbitter-Kuvertüre
- 1 TL Espresso-Pulver (Instant)
- 3 cl Weinbrand
- herausgeschabtes Mark von 1 Vanilleschote, Salz
- 4 Eigelbe, 1 Ei (Eier: Größe M)
- 500 g Schlagsahne

FÜR DIE DEKO
- 300 g Zartbitter-Kuvertüre
- 50 g Schlagsahne

AUSSERDEM
- Backpapier für die Form

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Form mit Backpapier auslegen.

● Die Eier trennen. Eigelbe mit Puderzucker schaumig schlagen. 200 ml Wasser und das Öl leicht erwärmen und schnell unter die Masse arbeiten, nicht mehr schlagen.

● Die Eiweiße steif schlagen. Dabei Zucker und 1 Prise Salz einrieseln lassen. Eischnee mit dem Schneebesen unter die Eigelbmasse ziehen. Mehl und Kakaopulver darauf sieben und unterheben. Masse in die Form füllen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) 35-40 Minuten backen. Kuchen auf ein Gitter stürzen, Papier abziehen.

● Kuchen waagerecht halbieren, Schnittflächen der Hälften mit Gelee bestreichen. Unteren Boden mit Tortenring umlegen.

● Gelatine einweichen. Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen. Weinbrand erwärmen, Espresso-Pulver darin auflösen, mit Vanillemark und 1 Prise Salz unter die Kuvertüre rühren. Eigelbe und Ei im Wasserbad schaumig schlagen. Sahne steif schlagen, unter die abgekühlte Eicreme heben.

● Für die helle Creme ein Drittel der Ei-Sahne-Masse abnehmen. Gelatine bei milder Hitze auflösen, erst mit 1 EL Creme verrühren, dann die Gelatine unter die übrige Creme ziehen.

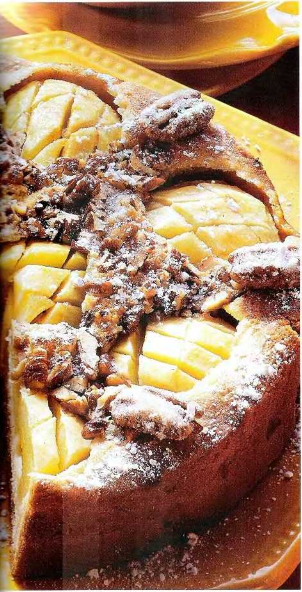
● Für die dunkle Creme die abgekühlte, flüssige Kuvertüre unter die übrige Ei-Sahne-Masse ziehen. Schoko-Sahne auf den Boden streichen, 15 Minuten im Gefriergerät erstarren lassen.

● Helle Creme auf die dunkle Creme streichen. Zweiten Boden darauf legen, andrücken und 4 Stunden kalt stellen.

● Für den Guss 150 g Kuvertüre hacken, in der Sahne schmelzen. Mit dem Pürierstab kurz durchmixen. Die Masse abkühlen lassen. Die Tortenoberfläche damit überziehen und fest werden lassen. Den Tortenring entfernen.

● Für die Schoko-Fächer die übrige Kuvertüre schmelzen und daraus Fächer herstellen (ähnlich wie die Schoko-Röllchen, s. Seite 94). Torte damit dekorieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	2 Stunden
Backzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	455 kcal/1910 kJ



Apfelkuchen mit Pecannuss-Kruste

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
- *150 g Butter*
- *1 Prise Salz*
- *1 Päckchen Vanillezucker*
- *150 g brauner Zucker*
- *1/2 TL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)*
- *4 Eier (Größe M)*
- *1 TL Backpulver*
- *250 g Mehl*
- *750 g säuerliche Äpfel*

FÜR DEN BELAG
- *100 g kalte Butter*
- *75 g gehackte und*
- *75 g halbe Pecannüsse (ersatzweise Haselnüsse)*
- *3 EL Zucker*

AUSSERDEM
- *Fett für die Form*
- *Puderzucker zum Bestäuben*

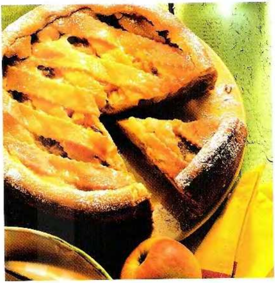
● Den Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Form einfetten. Butter, Salz, Vanillezucker, Zucker und die Orangenschale schaumig rühren. Die Eier unterrühren. Dann das Backpulver und das Mehl mischen und unterheben.

● Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. 1 Apfel klein würfeln und unter den Teig rühren. Den Teig in die Form füllen. Die übrigen Äpfel an der gewölbten Seite mehrmals längs einritzen, mit der gewölbten Seite nach oben in den Teig setzen. Butter in Flöckchen und gehackte Nüsse auf den Äpfeln verteilen. Mit Zucker bestreuen. Halbe Pecannüsse an den Rand setzen (siehe Bild).

● Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 50 Minuten backen. Eventuell mit Alufolie abdecken.

● Kuchen aus der Form nehmen, abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	50 Minuten
Pro Stück:	420 kcal/1760 kJ



Apfel-Cidre-Kuchen

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
300 g Mehl
150 kalte Butter
240 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb (Ei: Größe M)
Salz
1 kg säuerliche Äpfel
250 ml herber Cidre (Apfelwein)
1 EL Zitronensaft
1-2 EL Zucker
2 EL Speisestärke
2 EL Sultaninen
FÜR DAS MARZIPAN-GITTER
100 g Marzipan-Rohmasse
2 Tropfen Mandelaroma
1 Eigelb (Ei: Größe M)
AUSSERDEM
Fett für die Form

- Das Mehl mit den Butterflöckchen, Zucker, Ei, Eigelb und 1 Prise Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten und mindestens 30 Minuten kalt stellen.
- Inzwischen die Äpfel waschen und schälen, das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel einen cm groß würfeln und in einem Sud aus Cidre, Zitronensaft und Zucker kurz andünsten. Den Sud abgießen. Die Speisestärke in 2 EL Sud anrühren und in dem übrigen Sud aufkochen lassen. Die Sultaninen und die Äpfel unterheben.
- Den Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. 3/4 des Teiges abnehmen, ausrollen und die Form damit auskleiden. Marzipan zerkleinern, mit Mandelaroma unter den übrigen Mürbeteig kneten, dünn ausrollen. Mit einem Messer oder Teigrädchen mit Wellenrand 10 etwa 1 1/2 cm breite Streifen ausschneiden.
- Die Äpfel auf den Teig geben. Mit Streifen gitterartig belegen. Mit Eigelb bepinseln.
- Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 30 Minuten backen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	395 kcal/1660 kJ

Apfelkuchen mit Möhren

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø
200 g Möhren
600 g säuerliche Äpfel
3 EL Zitronensaft
4 Eier (Größe M)
100 g Butter
100 g Zucker
100 g Maismehl (ersatzweise Weizenmehl)
125 g geschälte gemahlene Mandeln
1/2 TL Backpulver
AUSSERDEM
Fett für die Form
50 g Orangenmarmelade oder Aprikosenkonfitüre
Puderzucker zum Bestäuben

- Die Möhren putzen, schälen und fein reiben. Die Äpfel schälen, 100 g fein reiben und mit den Möhren vermengen. Übrige Äpfel entkernen und in Spalten teilen, sofort mit Zitronensaft beträufeln.
- Den Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Form einfetten. Die Eier trennen. Eigelbe mit Butter und 50 g Zucker schaumig rühren. Die Eiweiße steif schlagen, dabei den übrigen Zucker unterrühren. Mehl, Mandeln und das Backpulver unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Danach die Apfel-Möhren-Mischung unterheben. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
- Die Teig-Masse in die Form gießen, glatt streichen. Teig mit Apfelspalten rosettenförmig belegen und im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 45 Minuten backen.
- Marmelade erwärmen, auf den noch warmen Kuchen streichen, abkühlen lassen. Kuchen aus der Form nehmen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	45 Minuten
Pro Stück:	260 kcal/109[illegible]

Mandelstollen

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
1/8 l lauwarme Milch
125 g Zucker, 1 Prise Salz
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone
je 1 Prise gemahlene
Muskatblüte und Gewürznelke
200 g zimmerwarme Butter
je 100 g geschälte gemahlene
und gehackte Mandeln
3 geschälte und gemahlene
Bittermandeln
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Backpapier für das Blech
50 g zerlassene Butter
2 EL Puderzucker zum
Bestäuben

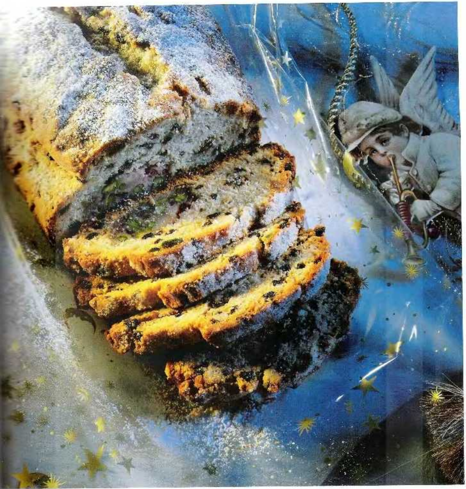
- Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte die Hefe geben, mit Milch und etwas Zucker glatt rühren. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- Alle übrigen Zutaten zufügen und so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft und sich vom Rand löst. Zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.
- Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche durchkneten. Zu einem Rechteck (etwa 20 x 30 cm) ausrollen. Eine Teigseite so über die andere schlagen, dass die typische Stollenform entsteht. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, 30 Minuten gehen lassen. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.
- Stollen im Ofen (Gas: Stufe 2-3) etwa 1 Stunde backen. Dann mit Butter bestreichen und Puderzucker bestäuben. 1-2 Wochen durchziehen lassen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	2 Stunden
Backzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	215 kcal/900 kJ

Quarkstollen

FÜR 1 BACKBLECH (30 x 40 cm)
FÜR DIE FÜLLUNG
100 g Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
1 TL Kirschwasser
50 g kandierte Kirschen
30 g Pistazienkerne
FÜR DEN STOLLEN
50 g Schweineschmalz
100 g Butter
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
je 1 Msp. gemahlener Zimt
Kardamom und Piment
2 Eier (Größe M)
250 g Magerquark
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Zucker
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone
4 Tropfen Bittermandelöl
3 EL Rum, 250 g Korinthen
150 g gewürfeltes Zitronat
100 g Mandelstifte
AUSSERDEM
Mehl zum Bestäuben
Backpapier für das Blech
etwa 50 g zerlassene Butter
zum Bepinseln
Zucker und Puderzucker
zum Bestreuen

- Marzipan mit Puder-, Vanillezucker und Alkohol verkneten. Kirschen fein hacken, mit den Pistazien unterkneten. Alles zur 4 cm dicken, knapp 30 cm langen Rolle formen.
- Schmalz mit Butter schmelzen und auf Handwärme abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen. Eier, Quark, Vanillezucker, Zucker, Zitronenschale, Mandelöl und Rum cremig aufschlagen und samt dem Fett in das Mehl kneten.
- Die Korinthen waschen, trocken tupfen, mit Zitronat und Mandeln in einer trockenen Pfanne anwärmen. Mit Mehl bestäuben und unter den Teig mengen.



- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Teig zur etwa 30 cm langen Rolle formen, mit der Handkante der Länge nach in der Mitte eindrücken.
- Marzipanrolle hineinlegen und den Teig darüber schließen, so dass die Marzipanfüllung etwa in der Mitte des Stollens liegt.
- Den Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit einem mehrfach gefalteten Streifen Alufolie umlegen und die Enden feststecken. Den Stollen im Ofen (Gas: Stufe 2-3) etwa 1 1/4 Stunden auf der unteren Schiene backen.
- Mehrmals mit zerlassener Butter bestreichen. Ausgekühlt dick mit Zucker und Puderzucker bestreuen.
- Den Stollen zuerst in Alufolie, dann in einen Frischhaltebeutel verpacken.

Am besten 2-3 Wochen an einem kühlen Ort, aber nicht im Kühlschrank, durchziehen lassen. Der Stollen ist 2-3 Monate haltbar.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	1 1/4 Stunden
Pro Stück:	280 kcal/1180 kJ

Lebkuchentorte

FÜR 1 STERNFORM VON 26 cm Ø
- 75 g Honig, 1 EL Butter
- 125 g Zucker
- 1 geh. TL Hirschhornsalz
- 1/2 TL Pottasche
- 1 Ei (Größe M), 170 g Mehl
- 30 g gemahlene Mandeln
- 1/2 EL Kakaopulver
- 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 30 g Mandelblättchen
- 1 unbehandelte Orange
- 125 g Mascarpone
- 1 Blatt weiße Gelatine
- 100 g Schlagsahne, gem. Zimt

AUSSERDEM
- Fett für die Form

- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Honig, Butter und 75 g Zucker in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Masse etwas auskühlen lassen. Hirschhornsalz und Pottasche mit 3 EL Wasser verrühren.
- Das Ei kräftig in die Honigmasse einarbeiten. Mehl, Mandeln, Kakao, Lebkuchengewürz und Pottasche-Hirschhornsalz-Mischung zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- Form einfetten und mit Mandelblättchen ausstreuen. Teig hineinfüllen und glatt streichen. Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten backen.
- Orange heiß abwaschen und trockenreiben. Mit einem scharfen Messer ein großes Stück Schale abschneiden und in ganz feine Streifen schneiden. Übrige Schale fein abreiben. Orange auspressen.
- Kuchen noch heiß auf ein Kuchengitter stürzen. Mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen, mit 3 EL Orangensaft beträufeln. Kuchen auskühlen lassen.
- Mascarpone, restlichen Zucker, abgeriebene Orangenschale glatt rühren. Gelatine in Wasser 10 Minuten einweichen, ausdrücken. Übrigen Orangensaft erwärmen, Gelatine darin auflösen. Erst 1 EL Orangen-Mascarpone-Creme in die Gelatine rühren, dann die Gelatine in die übrige Creme. Etwa 10 Minuten kalt stellen.
- Sahne steif schlagen und unter die gekühlte Creme heben. Auf der Sterntorte verteilen. Bis zum Servieren kalt stellen. Mit den Orangenschalenstreifen verzieren und mit etwas Zimt bestäuben.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	215 kcal/900 kJ

meine Familie & ich

Deko-Tipp

Eine unbehandelte Orange heiß abwaschen, trockenreiben und mit einem Sparschäler die Schale in möglichst großen Stücken abziehen. Fruchtfleisch anderweitig verwenden. Mit Förmchen aus der Schale Sterne ausstechen, Torte damit verzieren.

Mandel-Gewürzkuchen

BITTE BEACHTEN: BROTMISCHUNG MUSS 2 STUNDEN ZIEHEN

FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 cm Ø

- *250 g Weißbrot vom Vortag*
- *3/4 l Milch*
- *ausgeschabtes Mark von 1 Vanilleschote*
- *100 g Amaretti (italienische Mandelkekse)*
- *3 Eier (Größe M)*
- *180 g Zucker*
- *Salz*
- *1/2 EL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)*
- *50 g Zitronat*
- *50 g Orangeat*
- *100 g gemahlene Mandeln*
- *1 Msp. gerieben Muskatnuss*
- *1 TL Zimtpulver*
- *80 g Zartbitterschokolade*

AUSSERDEM

- *Fett für die Form*
- *1 EL Paniermehl*
- *30 g geschälte ganze Mandeln*
- *2 EL Mandelblättchen*

● Brot würfeln und in eine Schüssel geben. Milch mit Vanillemark einmal aufkochen lassen, über das Brot gießen und 2 Stunden ziehen lassen.

● Amaretti in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle so lange darüber rollen, bis die Kekse grob zerkrümelt sind.

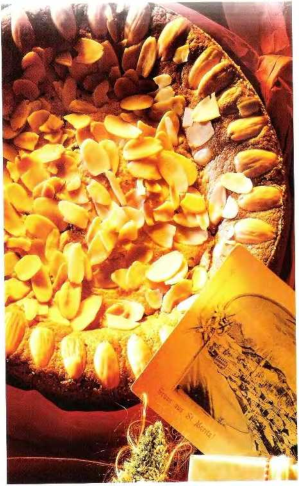
● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Eier mit Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Zitronenschale, Zitronat, Orangeat, gemahlene Mandeln, Muskat und Zimt unterrühren. Schokolade fein hacken oder raspeln und dazugeben.

● Eingeweichte Brotwürfel zu einer glatten Masse verquirlen und mit den Amaretti Stücken unter die Eischaummasse rühren.

● Springform einfetten und den Boden mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen und glatt streichen. Ganze Mandeln auf den Teig am Rand entlang nebeneinander legen. Die Mandelblättchen in die Mitte streuen.

● Den Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 1 1/2 Stunden backen. Nach etwa 1 Stunde Backzeit den Kuchen mit Backpapier bedecken. Den Kuchen herausnehmen, aus der Form lösen, abkühlen lassen und servieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit	1 1/2 Stunden
Pro Stück:	330 kcal/1390 kJ



Variationen

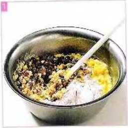
● Dieses einfache Rezept kann man ebenso gut mit der entsprechenden Menge Walnüsse oder Haselnüsse zubereiten.

● Schmeckt besonders fein: Man rührt statt der gemahlenen Mandeln 100 g Marzipan unter den Teig und nimmt dann nur 150 g Zucker.

Im heißen Fett gebacke

Schmalzgebäck schmeckt zwar zur Faschingszeit besonders gut,
Man sollte sie allerdings immer so frisch wie mö

Reiskrapfen

1


2

So werden die Reiskrapfen schön locker

1 Reismasse vorbereiten: Unter den Milchreis werden gehackte Früchte, Mehl und Eigelb gerührt. Wichtig ist dabei, dass der Milchreis nur lauwarm ist, sonst gerinnt das Ei.

2 Eischnee unterziehen: Das Eiweiß steif schlagen, bis es mittelfest ist. Dann wird es vorsichtig unter die Reismasse gehoben. Jetzt hat der Teig die richtige Konsistenz und man kann die Nocken formen.

Das fertige Backwerk mit der Siebkelle aus dem Fett fischen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Danach sofort mit Puderzucker bestäuben.

Kneten & formen

1 Kräftig kneten: Das ist das A und O beim Hefeteig. Denn dadurch ge viel Luft in den Teig und er wird schön locker.

2 Gleich große Krapfen: Die Kuchen werden gleichmäßig, wenn Sie den T rollen und mit einem Ausstecher oder Glas Kreise ausstechen.

1

2

rapfen, Kücherl & Co

iner oder Spritzkuchen finden das ganze Jahr über ihre Fans.
ießen, denn dann schmecken sie am besten

Das richtige Frittierfett

Außen knusprig, innen zart – so schmeckt frittiertes Backwerk allen. Damit dies gelingt, brauchen Sie das richtige Fett, denn längst nicht jedes ist geeignet.

Stark erhitzbar muss es sein

Frittierfett muss geschmacksneutral und bis zu 200 Grad erhitzbar sein. Diese Voraussetzungen erfüllen z. B. die 100 Prozent reinen Pflanzenfette, die als spezielle Frittierfette gekennzeichnet sind.

Butter verbrennt

Nicht geeignet sind Butter und Margarine: Die Eiweißanteile verbrennen ab 100 Grad.

Öle eignen sich gut

Öle sind hocherhitzbar und zum Frittieren deshalb besonders gut geeignet, wie beispielsweise Sojaöl oder natives Olivenöl und alle als Frittieröle ausgewiesenen Öle.

Fette nicht mischen

Niemals verschiedene Fettsorten, z. B. Frittierfett mit Sojaöl, mischen: Wegen der unterschiedlichen Siedepunkte können sie spritzen.

Nach Gebrauch filtern

Frittierfett kann 2- bis 3-mal verwendet werden, es muss aber grundsätzlich nach jedem Gebrauch gefiltert werden, um alle Rückstände zu entfernen. Wer keine Fritteuse mit Fettfilter hat, gießt das noch warme Fett durch ein Sieb, das mit Küchenpapier ausgelegt ist, in ein Schraubglas.

Entsorgen, aber wie?

Nach 3- bis 4-maligem Gebrauch sollten Sie Frittierfett entsorgen. Gießen Sie es auf keinen Fall in den Ausguss! Gebrauchtes Öl in Milchkartons füllen. Plattenfett in Papier einwickeln und in den Hausmüll werfen.

Spritzgebäck

So wird's gemacht

1 Wasser und Gewürze aufkochen, das Mehl unterrühren. Den Teig so lange rühren, bis er dick wird und sich als Kloß vom Topfboden löst.

2 Perfekte Form: Den Teig in einen Beutel mit Sterntülle füllen und auf Pergamentpapier Kreise spritzen. Mithilfe des Papiers können Sie die Kuchen leicht in das heiße Fett gleiten lassen, ohne dass sie ihre Form verlieren.

3 Glasieren: Spritzkuchen mit Konfitüre bepinseln, dann mit der Oberseite in die Zuckerglasur tauchen und trocknen lassen.

Schweizer Hasenöhrl

1 Teig kühlen, dünn ausrollen. Mit einem Teigrädchen Rhomben mit 6 cm Seitenlänge ausschneiden. Jedes Teigstück in der Mitte längs einschneiden.
2 Nun braucht es etwas Fingerspitzengefühl: Jeweils einen Zipfel der Teigrhomben vorsichtig durch den Schlitz in der Mitte ziehen. Sofort ausbacken.

Weihnachtsgebäck

Einmal im Jahr kommen auch kleine Bäcker groß raus: In der Adventszeit, wenn es ans Plätzchen-Backen geht

Plätzchen-Rezepte siehe folgende Seiten

Gewürzplätzchen

Für etwa 70 Stück
100 g weiche Butter
80 g brauner Zucker
1 Ei (Größe M)
80 g Zuckerrohrsirup (ungeschwefelt)
260 g Mehl
2 Msp. Natronpulver
2 Msp. Backpulver
1 1/2 TL Ingwerpulver
1/2 TL Zimtpulver
1/2 TL Nelkenpulver
1/2 TL Salz
1 Prise Pfeffer
FÜR DIE DEKORATION
1 Eiweiß (Ei: Größe M)
150 g Puderzucker
Lebensmittelfarben
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Backpapier für die Bleche

- Butter und Zucker schaumig schlagen. Ei und Sirup unterrühren.
- Mehl, Natron, Backpulver und die Gewürze vermischen und unter die Creme kneten. Teig in Folie einwickeln. 1 Stunde ruhen lassen.
- Den Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Formen (z. B. Eisbären, Robben und Sterne) ausstechen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech (Gas: Stufe 2) 8-10 Minuten backen.
- Eiweiß mit Puderzucker aufschlagen, teilweise mit Lebensmittelfarbe färben. Kekse einfarbig bestreichen. Weißen Guss in einen Gefrierbeutel geben, eine winzige Ecke abschneiden, Konturen und Muster damit aufspritzen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit pro Blech:	8-10 Minuten
Pro Stück:	40 kcal/170 kJ

Minztaler

BITTE BEACHTEN: MUSS EINIGE STUNDEN ANFRIEREN
Für etwa 65 Stück
300 g Mehl
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eigelbe (Ei: Größe M)
200 g kalte Butter
12 Tropfen Pfefferminzöl (aus der Apotheke)
grüne und gelbe Lebensmittelfarbe
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Backpapier für die Bleche

- Mehl, Zucker, Vanillezucker mit Eigelben und Butterflöckchen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Den Teig in 3 Portionen teilen. Die erste Portion mit Minzöl und einigen Tropfen grüner Lebensmittelfarbe verkneten, bis sich die Farbe gleichmäßig verteilt hat. Die zweite Portion mit ein paar Tropfen gelber Lebensmittelfarbe verkneten. Alle 3 Portionen in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.
- Grünen und gelben Teig jeweils zu 4 Rollen von je 30 cm Länge formen.
- Den hellen Teig halbieren. Jede Hälfte zu einem Rechteck von etwa 30 x 15 cm ausrollen. Jeweils 1 grüne und gelbe Rolle in die Mitte legen und die übrigen Rollen farbig versetzt darauf legen. Mit dem hellen Teig umwickeln und die Nähte zusammendrücken. Im Gefrierbeutel einige Stunden anfrieren lassen.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Rollen in 1/2 cm dicke Scheiben teilen, auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 8 Minuten hell backen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Backzeit pro Blech:	8-10 Minuten
Pro Stück:	50 kcal/210 kJ

Pekan-Nuss-Würfel

BITTE BEACHTEN: TEIG MUSS ÜBER NACHT KÜHLEN
Für etwa 75 Stück
200 g weiche Butter
120 g Margarine
180 g Zucker
2 Eier (Größe M)
3 Päckchen Vanillezucker
400 g Mehl, 1 TL Backpulver
1 TL Salz
FÜR DEN BELAG
225 g Butter
120 g Honig, 60 g Zucker
200 g brauner Zucker
80 g Schlagsahne
450 g gehackte Pekan-Nüsse
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Fett für das Blech

- Butter und Margarine schaumig schlagen. Erst den Zucker, dann Eier und Vanillezucker unterrühren. Mit Mehl, Backpulver und Salz verkneten. Teig über Nacht kühl stellen.
- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Ein tiefes Backblech fetten. Teig zu einer Platte (26 x 40 cm) ausrollen, auf das Blech legen. Mehrmals einstechen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) 12 Minuten goldgelb backen. Ofen eingeschaltet lassen.
- Butter, Honig, Zucker und braunen Zucker bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten köcheln, bis der Zucker zu schmelzen beginnt und sich die Masse dunkel färbt. Von der Herdplatte nehmen, in die Sahne einrühren. Nüsse untermischen.
- Belag gleichmäßig auf dem gebackenen Boden verteilen und etwa 15 Minuten backen (Gas: Stufe 3). Abgekühlt in 3 cm große Würfel teilen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	30 Minuten
Pro Stück:	150 kcal/630 kJ

Aprikosen-Häufchen

Für etwa 80 Stück
275 g getrocknete Aprikosen
8 EL Apricot Brandy
3 EL Öl
60 g weiche Butter
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
2 Eier (Größe M)
270 g Mehl
1 TL Natronpulver
1 Prise Salz
1 TL Zimtpulver
4 geh. EL Weizenkeime
100 g Aprikosenkonfitüre
AUSSERDEM
Backpapier für die Bleche

- Aprikosen 1/2 cm groß würfeln und in Brandy einweichen. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen.
- Öl, Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Mehl, Natron, Salz, Zimt und Weizenkeime vermischen und unter die Butter-Zucker-Ei-Creme rühren. Konfitüre und 2/3 der Aprikosenwürfel unterrühren.
- Mit einem Teelöffel kleine Häufchen (Ø 3 cm) auf die Backbleche setzen, dabei Abstand halten. Die Plätzchen mit den übrigen Aprikosenwürfeln bestreuen und im Ofen (Gas: Stufe 2) in 12–15 Minuten goldbraun backen.
- Aprikosenkonfitüre mit 2 EL Wasser erwärmen und durch ein Sieb streichen. Die noch warmen Plätzchen damit bestreichen und abkühlen lassen.

Aufwand:	*
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit:	15 Minuten
Pro Stück:	50 kcal/210 kJ

Winter-Küchlein

Für etwa 6 Stück
1 großer säuerlicher Apfel
1 EL Zitronensaft
2 Eier (Größe M), 150 g Butter
150 g brauner Zucker
300 g saure Sahne
250 g Mehl
1 Prise Salz, 1/2 TL Zimtpulver
1 Msp. abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
1/2 Päckchen Backpulver
AUSSERDEM
Fett und Mehl für die Formen
1 Eiweiß (Ei: Größe M)
250 g Puderzucker
Lebensmittelfarben nach Belieben
eventuell bunte Zuckerperlen, Streusel oder Ähnliches als Dekoration

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Formen fetten und mit Mehl ausstäuben.

● Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel grob raspeln. Raspe mit Zitronensaft vermischen.

● Die Eier mit Butter und Zucker schaumig rühren, die saure Sahne unterziehen. Mehl mit Salz, Zimt, Zitronenschale und Backpulver vermischen. Die Apfelraspel etwas ausdrücken, dann mit der Mehl-Mischung unter den Teig rühren.

● Teig in die Formen verteilen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) in etwa 25 Minuten goldbraun backen. Küchlein vorsichtig aus den Formen lösen, auf ein Gitter stürzen, vollständig auskühlen lassen.

● Zum Verzieren das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, nach und nach den Puderzucker unterrühren. Guss in Portionen teilen und mit Speisefarbe beliebig einfärben. Kuchen nach Geschmack mit buntem Guss verzieren, eventuell zusätzlich mit Zuckerperlen, bunten Streuseln oder Ähnlichem dekorieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	520 kcal/2180 kJ

Weihnachtsglocke

FÜR 1 GLOCKENFORM
120 g Früchte-Mix
(Fertigprodukt aus Zitronat
Orangeat und kandierten
Kirschen)
je 50 g Rosinen und
Korinthen
75 ml Kirschwasser
250 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
6 Eier (Größe M)
200 g gemahlene Mandeln
300 g Mehl
2 TL Backpulver
100 ml Milch
Saft und Schale
von 1/2 unbehandelten Zitrone
ZUM VERZIEREN
25 g gehackte Pistazienkerne
1 Eiweiß (Größe M)
200 g Puderzucker
blaue Lebensmittelfarbe
nach Belieben Puder- und
Kristallzucker
AUSSERDEM
Fett und Mehl für die Form

- Früchte-Mix hacken. Alles mit Rosinen, Korinthen und Kirschwasser vermischen und zugedeckt ziehen lassen.
- Glockenform fetten, mit Mehl ausstäuben. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, mit Milch, Zitronensaft und -schale unter die Teigmasse rühren. Die eingeweichten Früchte mit dem Kirschwasser unterheben.
- Den Teig in die vorbereitete Form geben, glatt streichen. Kuchen im Ofen (Gas: Stufe 2) 55-60 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen.
- Zum Verzieren Pistazien fein hacken. Das Eiweiß steif schlagen und nach und nach den Puderzucker unterrühren. Einen Teil des Gusses mit der Lebensmittelfarbe blau färben. Schleife, Konturen und Klöppel mit dem blauen Guss überziehen, den restlichen Kuchen mit weißem Guss.
- Den Rand mit Pistazien bestreuen. Wenn der Guss ganz getrocknet ist, nach Belieben den Kuchen mit Puderzucker und feinem Kristallzucker überstäuben.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	25 Minuten
Backzeit:	1 Stunde
Insgesamt:	7120 kcal/29 900 kJ

Pfefferkuchen-Spitzen & -Bären

BITTE BEACHTEN: MUSS ÜBER NACHT KÜHLEN

Für etwa 50 Stück

- *125 g Rübensirup oder Honig*
- *60 g Zucker*
- *50 g Butter oder Margarine*
- *250 g Mehl*
- *2 TL Ingwerpulver*
- *2 TL Zimtpulver*
- *1/2 TL Nelkenpulver*
- *1 gestr. TL Anispulver*
- *1 Prise Salz*
- *1 Msp. Pottasche*
- *1 Msp. Hirschhornsalz*
- *50 g Orangeat*

AUSSERDEM

- *Fett und Mehl für die Formen bzw. das Blech*
- *je 200 g Zartbitter-Kuvertüre und weiße Kuvertüre*

● Sirup mit Zucker und Fett erhitzen. Das gesiebte Mehl und Ingwer, Zimt, Nelke, Anis und Salz mischen. Die Pottasche und das Hirschhornsalz in der Sirup-Masse auflösen. Die Sirupmasse abkühlen, mit dem Mehlgemisch verarbeiten. Orangeat ganz fein hacken und unterheben. Über Nacht kalt stellen.

● Den Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die kleinen Formen (10 cm Ø) und das Blech mehlen und fetten. Für die Spitzen den Teig etwa 1 1/2 cm hoch in die Formen füllen und im Ofen (Gas: Stufe 2) 18-20 Minuten backen. Für die Bären Teig ausrollen und mit der Schablone Bären ausschneiden, aufs Blech legen und backen.

● Kuvertüren schmelzen. Jeden Pfefferkuchen noch warm in 8 Ecken teilen und in die geschmolzene weiße bzw. Zartbitter-Kuvertüre tauchen, dann verzieren. Bären wie auf dem Foto verzieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit:	18-20 Minuten
Pro Stück:	80 kcal/340 kJ

Nürnberger Lebkuchen

BITTE BEACHTEN: MUSS ÜBER NACHT RUHEN

Für etwa 20 Stück

- *200 g gehackte Mandeln*
- *60 g Zitronat, 60 g Orangeat*
- *4 Eier (Größe M), 250 g Zucker*
- *1 Msp. weißer Pfeffer*
- *1 TL gemahlener Kardamom*
- *1 Msp. Hirschhornsalz*
- *3 TL Zimtpulver*
- *2 TL Nelkenpulver, 250 g Mehl*
- *1 TL abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale*

AUSSERDEM

- *20 Oblaten (Ø 8 cm)*
- *Backpapier für das Blech*
- *Mandelhälften*
- *20 halbe rote Belegkirschen*
- *4 EL Puderzucker*

● Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Gehackte Mandeln auf einem Backblech verteilen und im Ofen (Gas: Stufe 3) 7 Minuten goldbraun rösten. Zitronat und Orangeat fein hacken.

● Eier trennen. Eigelbe und Zucker 5 Minuten cremig rühren. Eiweiße steif schlagen, zur Ei-Creme geben und 5 Minuten weiterschlagen. Gewürze mit Mehl mischen und portionsweise mit Zitronenschale, Mandeln, Zitronat und Orangeat unter die Masse heben. Zugedeckt über Nacht kühl stellen.

● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Lebkuchenteig mit einem in warmem Wasser vorgewärmten Messer auf Oblaten streichen oder mit der Lebkuchenmühle darauf pressen.

● Lebkuchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Mandelhälften und Belegkirschen verzieren. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten backen.

● Puderzucker mit 2 EL Wasser verrühren. Die Lebkuchen noch heiß damit glasieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	15 Minuten
Pro Stück:	200 kcal/840 kJ

Zimtsterne

Für etwa 65 Stück
6 Eiweiße (Eier: Größe M)
Salz
500 g Puderzucker
600 g geschälte gemahlene Mandeln
1 geh. EL Zimtpulver
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
1 EL Quittengelee (ersatzweise Apfelgelee)
AUSSERDEM
Zucker zum Ausrollen
Backpapier für die Bleche

● Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Die Masse 10 Minuten auf höchster Stufe weiterschlagen. 5 EL Eischneemasse beiseite stellen.
● Mandeln mit Zimt und Zitronenschale mischen, mit dem Quittengelee unter den Eischnee ziehen. 30 Minuten kühl stellen.
● Masse portionsweise auf mit Zucker ausgestreuter Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen, Ausstecher dabei immer wieder in Zucker tauchen.
● Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Übrigen Eischnee auf die Sterne streichen. Plätzchen 1 Stunde ruhen lassen, bis die Schnittflächen trocken sind.
● Elektro-Ofen auf 150 Grad vorheizen. Zimtsterne im Ofen (Gas: Stufe 1) etwa 17 Minuten backen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	2 1/2 Stunden
Backzeit pro Blech:	17 Minuten
Pro Stück:	90 kcal/380 kJ

Variation

● Man kann die Zimtsterne statt mit Mandeln auch mit der selben Menge geriebenen Haselnüssen backen oder mit jeweils der Hälfte Mandeln und Haselnüsse.

Walnusstaler

Für etwa 45 Stück
200 g Walnusskerne
200 g Butter
150 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz
100 g Mehl
100 g Speisestärke
AUSSERDEM
4 EL Preiselbeerkonfitüre
200 g Puderzucker
3-4 EL Zitronensaft
Backpapier für die Bleche

● 45 Walnusshälften beiseite legen, Rest fein mahlen. Mit Butter, Zucker, Vanillemark, Ei, Salz, Mehl und Stärke verkneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.
● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Den Teig 1/2 cm dick ausrollen. Mit runden Austechern mit gewelltem Rand (3-4 cm Ø) Plätzchen ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 12 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.
● Die Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Die Hälfte der Plätzchen damit bestreichen und jeweils mit 1 unbestrichenen Plätzchen zusammensetzen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, gitterartig über die Plätzchen ziehen. Jeweils 1 Nusshälfte darauf setzen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit pro Blech:	12 Minuten
Pro Stück:	100 kcal/420 kJ

Mandel-Honig-Kipferln

BITTE BEACHTEN: TEIG MUSS ÜBER NACHT KÜHLEN
Für etwa 80 Stück
400 g Mehl, 280 g Butter
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
80 g flüssiger Honig
150 g geschälte gemahlene Mandeln
2 Tropfen Bittermandelaroma
1 Ei (Größe M)
AUSSERDEM
150 g brauner Zucker
Backpapier für die Bleche

● Mehl mit Butter, weißem Zucker, Vanillezucker, 50 g Honig, Mandeln, Aroma und Ei verkneten. Über Nacht kalt stellen.
● Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig in 8 Stücke teilen. Jedes Stück zu einem 1 1/2 cm dicken Strang ausrollen. Jeden Strang in 7 cm lange Stücke teilen. Stücke zu Hörnchen formen und im Abstand von 3 cm auf das Blech legen.
● Die Kipferln im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten backen. Die Plätzchen noch heiß mit übrigem Honig bestreichen, im braunen Zucker wälzen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Backzeit pro Blech:	15 Minuten
Pro Stück:	70 kcal/290 kJ

Tipp

Statt Bittermandelaromakönnen Sie auch 2-3 bittere Mandeln (man bekommt sie in der Apotheke) fein reiben und unter den Teig mischen. Sie haben ein besonders feines Aroma.

Neros

Für etwa 40 Stück
250 g Butter
150 g Puderzucker
5 Eigelbe (Eier: Größe M)
Mark von 1 Vanilleschote
abgeriebene Schale von
2 unbehandelten Orangen
220 g Mehl
50 g Kakaopulver
FÜR DIE FÜLLUNG
100 g Marzipan-Rohmasse
1-2 EL Orangenlikör
1-2 EL Orangenmarmelade
AUSSERDEM
Backpapier für das Blech
50 g weiße Kuvertüre
40 Kaffeebohnen

- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Butter, Puderzucker und Eigelbe mit Vanillemark und der Hälfte der Orangenschale schaumig rühren. Mehl und Kakao mischen und unterrühren.
- Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (0,5 cm Ø) füllen. Kaffeebohnenförmige, 3-4 cm lange Stücke aufs Blech spritzen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 10 Minuten backen.
- Für die Füllung Marzipan, restliche Orangenschale, Likör und Marmelade verkneten. Die Unterseite der Kekse damit bestreichen, Kekse zusammensetzen, nach Belieben mit geschmolzener weißer Kuvertüre und mit Kaffeebohnen verzieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	35 Minuten
Backzeit:	10 Minuten
Pro Stück:	110 kcal/460 kJ

Odenwälder Dreispitz

Für etwa 40 Stück
125 g gekochte Kartoffeln
(mehlig kochend)
60 g Butter, 60 g Zucker
1 Ei (Größe M), 250 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
Mark von 1 Vanilleschote
1 TL abgeriebene
Zitronenschale (unbehandelt)
150 g Pflaumenmus
1 Eigelb (Ei: Größe M)
2 EL Milch
2 EL Hagelzucker
Backpapier für die Bleche

- Kalte Kartoffeln pellen, fein reiben. Mit Butter, Zucker, Ei, und Mehl, Backpulver, Salz, Vanillemark und Zitronenschale zu einem glatten Teig verkneten. Teig etwa 30 Minuten kalt stellen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen.
- Teig etwa 3 mm dick ausrollen, Kreise (6 cm Ø) ausstechen. Auf jeden Kreis etwas Pflaumenmus aufstreichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Kreise jeweils an drei Seiten hochklappen. Die Teigseiten zu einem Dreispitz fest zusammendrücken (s. Seite 335).
- Eigelb mit Milch verrühren. Plätzchen damit bepinseln, mit Hagelzucker bestreuen und im Ofen (Gas: Stufe 2) in etwa 15 Minuten goldgelb backen.

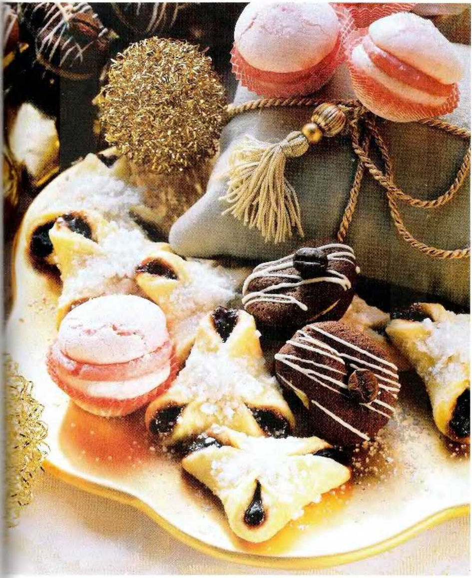
Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit po Blech:	15 Minuten
Pro Stück:	110 kcal/460 kJ

Michelstädter Wölkchen

Für etwa 30 Stück
2 Eiweiße (Eier: Größe M)
125 g Puderzucker
20 g Speisestärke
rote Lebensmittelfarbe
50 g fein gemahlene Mandeln
FÜR DIE FÜLLUNG
2 Eier (Größe M)
80 g Zucker
250 g Butter
100 g Himbeeren (frisch oder
tiefgekühlt)
1-2 EL Himbeergeist
Backpapier für die Bleche

- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eiweiße mit Puderzucker und Stärke steif schlagen. Nach Belieben die Masse mit Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Mandeln unterheben.
- Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (1 cm Ø) füllen. Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im Ofen 15-20 Minuten backen.
- Für die Füllung die Eier mit Zucker in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad zu einer cremigen Masse aufschlagen, danach kalt schlagen.
- Butter mit Himbeeren und Himbeergeist schaumig schlagen und dann die Eimasse unterheben. Jeweils 2 abgekühlte Baiser-Tupfen mit etwas Buttercreme zusammensetzen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Backzeit pro Blech:	20 Minuten
Pro Stück:	55 kcal/230 kJ



Engels-Plätzchen

Für etwa 60 Stück

100 g Pinienkerne
250 g Mehl
2 Päckchen Vanillezucker
50 g Zucker
150 g Butter
1 Eigelb (Ei: Größe M)
2 EL süßer Sherry (ersatzweise Orangensaft)
AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Backpapier für das Blech
1 frisches Ei (Größe M)
1 EL Milch, 150 g Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft oder gelbe Lebensmittelfarbe
farbiger Dekor-Zucker

- Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen und fein mahlen.
- Pinienkerne mit Mehl, Vanillezucker, Zucker, Butter, Eigelb und Sherry zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde kühl stellen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit Ausstechern „himmlische" Formen ausstechen (Engel, Trompeten, Sterne oder Sternschnuppen). Plätzchen auf mit Backpapier belegte Bleche legen.
- Ei trennen. Eigelb mit Milch verrühren und die Plätzchen damit bestreichen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) in etwa 10 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen.
- Puderzucker mit Zitronensaft oder steif geschlagenem Eweiß glatt rühren. Guss eventuell einfärben und in einen Einweg-Spritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen (eine kleine Ecke abschneiden). Konturen der Plätzchen mit Zuckerguss nachziehen. Plätzchen nach Belieben mit Dekor-Zucker dekorieren, trocknen lassen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	2 Stunden
Backzeit pro Blech:	10 Minuten
Pro Stück:	60 kcal/250 kJ

Wolken-Cookies

Für etwa 35 Stück

250 g Mehl
1 TL Backpulver
1/4 TL Salz
2 EL Butter
200 g Zucker
1 Ei (Größe M)
50 g feste Kokoscreme (ungesüßt; aus der Dose, ersatzweise Butter)
1-2 TL Zitronensaft
100 ml Buttermilch
50 g Kokosflocken
AUSSERDEM
Backpapier für die Bleche
200 g Puderzucker
Zitronensaft oder Kokoslikör zum Glattrühren
Kokosflocken zum Bestreuen

- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Butter, Zucker, Ei, Kokoscreme und Zitronensaft mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Abwechselnd die Mehlmischung und Buttermilch zufügen, alles gut verrühren. Zum Schluss Kokosflocken unterheben.
- Von dem Teig mithilfe eines Teelöffels 3 kleine Kleckse auf einem mit Backpapier belegten Blech wolkenförmig aneinander setzen. Diesen Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen, dabei einen größeren Abstand zwischen den einzelnen Wolken einhalten.
- Die Plätzchen im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Puderzucker mit Zitronensaft oder Likör glatt rühren. Auf die Plätzchen streichen und mit Kokosflocken bestreuen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit pro Blech:	12 Minuten
Pro Stück:	90 kcal/380 kJ

1001-Nacht-Plätzchen

Für etwa 40 Stück
300 g Mehl
250 g Butter
150 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse
3 EL Orangenblütenwasser (Apotheke)
1 Ei (Größe M)
je 1 TL Zimt- und Kardamompulver
1/2 TL gemahlene Nelken
50 g kandierte Früchte (Früchte-Mix)
3 EL Milch
0,2 g Safranfäden (2 Döschen)
100 g Honig, 75 g Sesamsamen
30 g gehackte Pistazienkerne
AUSSERDEM
Backpapier für das Blech
3 EL Aprikosenkonfitüre

- Mehl mit 200 g Butter, Zucker, Haselnüssen, Orangenwasser, Ei und Gewürzen verkneten. Teig 1 Stunde kühl stellen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Den Teig 1/2 cm dick ausrollen. Halbmonde ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Früchte-Mix feiner hacken.
- Milch erwärmen, Safran darin auflösen. Übrige Butter, Honig, Sesam, Früchte-Mix und Pistazien zufügen, erwärmen, auf die Monde streichen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten backen.
- Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und auf die Plätzchen streichen. Eventuell mit Trockenfrüchten, zu Mini-Figuren ausgestochen, verzieren.

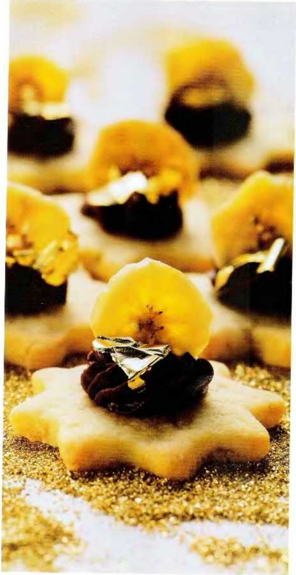
Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Backzeit:	15 Minuten
Pro Stück:	130 kcal/550 kJ

Glamour-Sterne

Für etwa 55 Stück
BITTE BEACHTEN: TEIG MUSS 4 STUNDEN KÜHLEN
100 g Vollmilch- und 250 g Halbbitter-Kuvertüre
100 g Schlagsahne
2 EL Ahornsirup
225 g Butter
50 ml Whisky
100 g Bananenchips (Reformhaus)
100 g Zucker
4-5 Tropfen Buttervanille-Aroma
1 Ei (Größe M), 250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
AUSSERDEM
Backpapier für die Bleche
Blattgold nach Belieben

• Kuvertüren hacken. Sahne und Sirup aufkochen, Topf vom Herd ziehen. Kuvertüren und 100 g Butter darin schmelzen, Whisky unterrühren, 4 Stunden kalt stellen.
• Inzwischen 50 g Bananenchips im Mixer oder mit der Teigrolle fein zerbröseln und mit übriger Butter, Zucker, Vanille-Aroma, Ei, Mehl und Backpulver verkneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.
• Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig dünn ausrollen, Sterne ausstechen, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 10 Minuten backen, abkühlen lassen.
• Kuvertüre-Masse mit dem Handrührgerät aufschlagen. In Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf die Sterne spritzen. Mit Blattgold und übrigen Bananenchips verzieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Backzeit pro Blech:	10 Minuten
Pro Stück:	100 kcal/420 kJ



Walnuss-Plätzchen

150 g weiche Butter
125 g Zucker
2 Eier (Größe M)
200 g gemahlene Walnusskerne
100 g Mehl
1-2 EL Kakaopulver
1 Prise Salz
50 g Puderzucker
1 TL Zitronensaft
Beleg-Kirschen
AUSSERDEM
Backpapier für die Bleche

- Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier unterrühren. Walnüsse, Mehl, Kakao und Salz unterheben. Teig in Folie gewickelt 45 Minuten kühl stellen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen. Mit etwas Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen, sie zerlaufen etwas beim Backen.
- Im Ofe (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und einige Minuten auf dem Backblech ruhen lassen. Auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
- Aus Puderzucker und Zitronensaft einen festen Guss rühren. Die Beleg-Kirschen halbieren. Mit etwas Zuckerguss auf jedes Plätzchen 1 Kirschenhälfte (mit der Schnittfläche nach unten) kleben.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 1/4 Stunden
Backzeit pro Blech:	15 Minuten
Pro Stück	75 kcal/315 kJ

Glühwein-Schnitten

FÜR ETWA 80 STÜCK
1/8 l Glühwein (Fertigprodukt)
200 g Butter
200 g Zucker
1 EL Vanillezucker
3 Eier (Größe M)
300 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g Raspel-Schokolade
200 g Puderzucker
AUSSERDEM
Backpapier fürs Blech

- Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen.
- 4 EL Glühwein für die Glasur abnehmen, aufheben. Aus Butter, Zucker, Vanillezucker, Eiern, Mehl, Backpulver und Glühwein einen glatten Teig rühren. Raspel-Schokolade unterheben.
- Den Teig gleichmäßig auf dem Blech verstreichen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 25 Minuten backen.
- Puderzucker mit restlichem Glühwein verrühren. Kuchen damit glasieren. Ist die Glasur fest, die Kuchenplatte in kleine Dreiecke schneiden.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	25 Minuten
Pro Stück:	65 kcal/270 kJ

Cappuccino-Plätzchen

Für etwa 60 Stück
2-3 TL Instant-Espressopulver
75 g Mokkaschokolade
200 g Butter
120 g brauner Zucker
2 Eier (Größe M)
200 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse
2 Msp. abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
2 Msp. Kardamom
1 TL Backpulver
2 Eiweiße (Eier: Größe M)
125 g Zucker
AUSSERDEM
60 Pralinenförmchen aus Metall
Kakaopulver zum Bestäuben

- Das Kaffeepulver in 1-2 TL heißem Wasser auflösen. Die Schokolade grob hacken oder reiben. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.
- Die Butter mit braunem Zucker, 2 Eiern und Kaffee verrühren. Mehl, Nüsse, Zitronenschale, Kardamom, Backpulver und Schokolade nach und nach unter den Teig rühren.
- Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in kleine Metall-Pralinenformen spritzen.
- Die Eiweiße steif schlagen, dabei den weißen Zucker einrieseln lassen. Jeweils 1 kleinen Klecks auf die Plätzchen setzen.
- Die Förmchen auf Backbleche setzen und im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten backen, eventuell zudecken. Abgekühlt mit Kakao bestäuben.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit pro Blech:	15 Minuten
Pro Stück:	70 kcal/290 kJ

Vanille-Monde

Für etwa 50 Stück
2 Vanilleschoten
250 g Mehl
1 Prise Salz
210 g kalte Butter
70 g Zucker
100 g geschälte, fein gemahlene Mandeln
AUSSERDEM
Backpapier für die Bleche
Puderzucker zum Bestäuben

- Die Vanilleschoten in der Länge halbieren und das Mark herausschaben. Das Mehl mit Salz, der Butter in Flöckchen, Zucker und Mandeln rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde kühl stellen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Den Teig zu einer Rolle formen (3-4 cm Ø), walnussgroße Stücke abschneiden und zu Monden biegen.
- Plätzchen auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Im Ofen (Gas: Stufe 2) 10-12 Minuten backen.
- Die Vanille-Monde vorsichtig vom Blech nehmen und noch warm mit Puderzucker bestäuben. Auskühlen lassen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	2 Stunden
Backzeit pro Blech:	12 Minuten
Pro Stück:	65 kcal/270 kJ

Variationen

- Dieses Rezept lässt sich sehr leicht abwandeln. Wer z. B. Schokoladen-Monde backen möchte, lässt die Vanilleschoten weg und gibt statt dessen 100 g geriebene Zartbitterschokolade unter den Teig.
- Oder Haselnuss-Monde: Statt der Mandeln 100 g geriebene Haselnüsse unter den Teig heben.
- Oder feine Marzipan-Monde: Nur 50 g Mandeln und 100 g Marzipan unter den Teig mischen.
- Oder statt sie mit Puderzucker zu bestreuen, überziehen Sie die Vanille-Monde mit 100 g geschmolzener dunkler Kuvertüre.

Heidesand

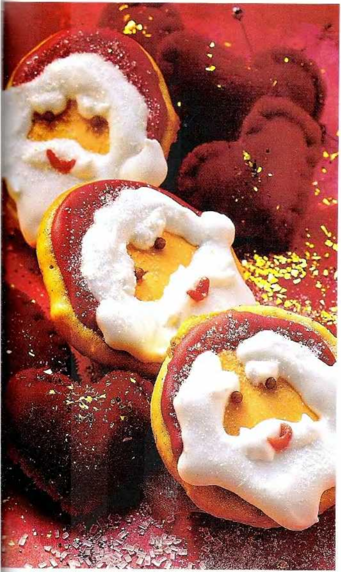
Für etwa 50 Stück
250 g Butter
200 g feiner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Mehl, 125 g Speisestärke
1 gestrichener TL Backpulver
je 25 rote und grüne Belegkirschen
AUSSERDEM
Backpapier für die Bleche
1 EL Aprikosenkonfitüre
2 EL Kokosraspel

- Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen, denn abkühlen lassen. Mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterkneten. Teig 1 Stunde kalt stellen.
- Aus dem Teig Rollen formen (2 cm Ø). Teigrollen in Folie gewickelt nochmal 1 Stunde kalt stellen.
- Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Rollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, aufs Blech legen und im Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten hellgelb backen.
- Kekse aus dem Ofen nehmen, je 1/2 Belegkirsche in die Mitte setzen. Auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen. Die Ränder mit erwärmter Konfitüre bestreichen und in Kokosraspeln wälzen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	2 1/2 Stunden
Backzeit pro Blech:	15 Minuten
Pro Stück:	80 kcal/340 kJ

Deko-Tipp

Aus den Belegkirschen kleine Herzen und Sterne ausstechen und die Plätzchen damit verzieren. Das macht zwar etwas Arbeit, sieht aber sehr hübsch aus.



Weihnachts-Amerikaner

Für etwa 12 Stück
100 g Marzipan-Rohmasse
200 g saure Sahne, 50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier (Größe M)
250 g Mehl, 1 TL Backpulver
1 TL Lebkuchengewürz
2 EL Milch
AUSSERDEM
Backpapier für das Blech
200 g Puderzucker
Zitronensaft oder
1 Eiweiß (Ei: Größe M)
rote Lebensmittelfarbe

● Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Marzipan in Würfel schneiden, mit saurer Sahne, Zucker, Vanillezucker und Eiern glatt rühren. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Milch zugeben und zu einem glatten Teig rühren.

● Jeweils 1-2 EL Teig als kleines flaches Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Dabei etwas Abstand halten, da die Kekse beim Backen auseinander laufen. Im Ofen (Gas: Stufe 3) etwa 10 Minuten backen. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

● Puderzucker mit Zitronensaft oder steif geschlagenem Eiweiß glatt rühren. Guss teilweise einfärben und getrennt in Einweg-Spritzbeutel (gibt es in Haushaltsläden) oder Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Amerikaner auf einer Seite mit Zuckerguss zu Weihnachtsmann-Gesichtern verzieren und gut trocknen lassen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	10 Minuten
Pro Stück:	230 kcal/970 kJ

Tipps, Tricks und Ideen fü

Jetzt hat Backen Hochkonjunktur. Selbst wer d

Damit es Ihnen und Ihren Kindern auch richtig Spaß macht, habe

Je frischer, um so würziger

Je frischer die Gewürze sind, um so intensiver duften und schmecken Gewürzkuchen. Deshalb immer auf das Haltbarkeitsdatum achten! Lieber nur kleine Mengen kaufen. Und: Frisch gemahlen in der Gewürzmühle, zerstampft im Mörser oder gerieben entfalten sie ihr Aroma am besten.

Goldene Plätzchen-Deko

Besonders edel werden Plätzchen, z. B. die Glamour-Sterne (Rezept Seite 327), Pralinen oder Kuchen mit Motiven aus essbarem, hauchdünnem Gold. Das geschmacksneutrale Gold gibt es als Pulver, Blattgold oder als kleine Figuren. Sie sind beim Hobbybäcker-Versand (Tel. 0 73 06 / 92 59 00) zu bestellen. Wesentlich preisgünstiger, aber nicht so filigran, sind goldene Zuckerperlen (im Backregal des Supermarkts).

In die Form gebracht

Glockenformen, Sternformen u. ä. gibt es in unterschiedlichen Größen, antihaftbeschichtet oder aus Weißblech (besonders geeignet für Gasöfen) in Haushaltsläden.

die Weihnachtsbäckerei

ganze Jahr nicht backt, greift im Advent zum Handrührer.
wir hier ein paar hilfreiche Informationen zusammengetragen

Zimtsterne ausstechen

Der Mandel-Zuckerteig ist ziemlich klebrig, tauchen Sie die Ausstecher daher immer wieder in lauwarmes Wasser. Mit einem auseinander klappbaren Ausstecher geht es besonders gut (im Fachhandel).

Spritzige Ideen

Ganz neu und superpraktisch: Einmal-Spritzbeutel. Einfach Creme oder Sahne in den Klarsichtbeutel mit einer der drei Tüllen füllen, Plätzchen oder Torten dekorieren. Beutel hinterher wegwerfen, Tülle abwaschen und wieder verwenden.

Plätzchen glasieren

Egal, ob Sie Plätzchen, Teilchen oder ganze Kuchen glasieren wollen, am besten geht das auf einem Kuchengitter. So kann die überflüssige Glasur einfach abtropfen (in Haushaltsfachgeschäften erhältlich).

Dreispitze formen

In die Mitte der ausgestochenen Teigkreise einen kleinen Klecks Konfitüre geben. Den Teigrand mit zwei Fingern fast bis zur Mitte hochheben und eine Ecke einkneifen. Die flache Seite einfach hochklappen und die Teigränder festdrücken.

Plätzchen richtig aufbewahren

Bewahren Sie jede Plätzchensorte getrennt in Blechdosen auf und stellen Sie sie an einen möglichst kühlen Ort (nicht in den Kühlschrank). Bei knusprigem Gebäck wie Vanillekipferln und Mürbeteigplätzchen (ohne Verzierung) Dose gleich nach dem Abkühlen luftdicht verschließen, damit es keine Feuchtigkeit aus der Luft aufnimmt. Verzierte und glasierte Kekse erst trocknen lassen, bevor Sie sie in Dosen verpacken.

Dem besseren Geschmack zuliebe

Gemahlene Nüsse zu kaufen erspart zwar Arbeit, aber jedes Gebäck schmeckt einfach besser, wenn man frisch gemahlene verwendet. Am besten ganze Nüsse kaufen und sie je nach Bedarf knacken, mahlen und dann dem Rezept entsprechend abwiegen. Im Handel gibt es Nussmühlen mit verschiedenen Mahltrommeln von fein bis grob.

Hübsch verpackt

Pralinenförmchen kann man auch als Backförmchen verwenden, z. B. für die Cappuccino-Plätzchen. Es gibt sie aus Metall-Folie oder Papier (weiß und farbig) mit weihnachtlichen Motiven.

Feines Konfekt
selbst gemacht

Nichts geht über Pralinen und Schokoladentrüffel, die aus Ihrer eigenen Küche kommen. Denn in ihnen steckt Liebe, die man schmecken kann

Pralinenrezepte
siehe folgende Seiten

Schwarze Sesam-Trüffel

Für etwa 70 Stück
650 g weiße Schokolade
50 g Zucker
150 g Schlagsahne
30 g Sesamöl
AUSSERDEM
100 g schwarze Sesamsamen (Reformhaus), ersatzweise weißer Sesam

- Die Schokolade grob hacken. Den Zucker in einem kleinen Topf goldgelb schmelzen lassen, ohne umzurühren. Sahne zufügen und so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 450 g gehackte Schokolade und das Sesamöl einrühren. Form (z. B. eine Auflaufform, ca. 27 x 17 cm) mit Klarsichtfolie auslegen. Die handwarme Masse etwa 1,5 cm hoch einfüllen. Im Kühlschrank mindestens 2-3 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.
- Die restliche Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen.
- Erkaltete Masse mit Hilfe der Folie aus der Form heben, in Würfel, Kugeln oder Rechtecke teilen. Pralinen in geschmolzener Schokolade wenden und mit Sesam bestreuen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Spänen von weißer Schokolade verzieren.

Aufwand:	*
Zubereitungszeit:	35 Minuten
Kühl-/Trockenzeit:	3 Stunden
Pro Stück:	70 kcal/290 kJ

Champagner-Trüffel

Für etwa 30 Stück	
300 g weiße Kuvertüre	
50 g Butter, 50 g Puderzucker	
2 EL Champagner	
oder trockener Sekt	
1 TL Zitronensaft	
AUSSERDEM	
Backpapier für das Blech	
150 g weiße Kuvertüre oder	
weiße Schokoraspel	
(Fertigprodukt)	

- 125 g Kuvertüre grob hacken, in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen. Butter und Puderzucker schaumig aufschlagen. Lauwarme flüssige Kuvertüre unter die Buttermischung heben. Champagner oder Sekt und Zitronensaft zugeben, rühren, bis eine spritzfähige Masse entsteht.
- Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (etwa 1 1/2 cm Ø) füllen, kirschgroße Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen, 2 Stunden kühl stellen.
- Trüffeln zu Kugeln formen und 30 Minuten tiefkühlen. Die übrigen 175 g Kuvertüre hacken, in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen. Kugeln einzeln in die Kuvertüre tauchen, auf ein Gitter legen. Zum Verzieren entweder 150 g weiße Kuvertüre auf einer Reibe in Späne hobeln und die Trüffeln darin wenden oder in weißen Schokoraspeln wälzen, trocknen lassen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 1/2 Stunden
Kühl-/Trockenzeit:	2 Stunden
Pro Stück:	100 kcal/420 kJ

Marzipan-Konfekt

Für etwa 70 Stück

150 g getrocknete Aprikosen
100 g getrocknete Ananas
100 g getrocknete Pflaumen (ohne Stein)
300 g Marzipan-Rohmasse
30 ml Orangenlikör
150 g Puderzucker
2 EL Orangenmarmelade
300 g Zartbitter-Kuvertüre

- Aprikosen, Ananas und Pflaumen fein würfeln. Marzipan würfeln, mit Likör, Puderzucker, Marmelade und Früchten verkneten. Zwischen aufgeschnittenen Gefrierbeuteln 2 cm dick ausrollen. Dann etwa 1 Stunde tiefkühlen.
- Aus der Marzipanmasse Früchte ausstechen oder Masse in Würfel teilen. Konfekt etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur trocknen lassen.
- Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen. Konfekt mit Kuvertüre überziehen, auf Folie oder Gitter setzen, trocknen lassen. Nach Belieben mit getrockneten Früchten, z. B. mit Zitronatstreifen, verzieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Kühl-/Trockenzeit:	4 Stunden
Pro Stück:	65 kcal/270 kJ

Variation

- Wer lieber auf den Orangenlikör verzichten möchte, nimmt statt dessen die gleiche Menge Orangensaft-Konzentrat.

Walnuss-Pralinen

Für etwa 80 Stück

100 g Vollmilch-Schokolade
2 EL Honig
250 g gemahlene Walnusskerne
80 g geschälte, gemahlene Mandeln
6-7 EL Birnengeist
300 g Vollmilch-Kuvertüre
AUSSERDEM
Puderzucker zum Bestäuben
etwa 80 Walnusskernhälften (oder entsprechend der Pralinenzahl ersatzweise geschälte Mandelhälften)

- Schokolade fein hacken. Honig mit Schokolade und Nüssen unter Rühren erhitzen, bis Honig und Schokolade geschmolzen sind und sich die Masse gut vermischt hat. Topf vom Herd nehmen, Mandeln und Birnengeist unter die Schokoladenmasse mischen.
- Masse portionsweise auf ein großes Stück Klarsichtfolie geben und mit Hilfe der Folie zu 1-2 cm dicken Stangen formen. Die Marzipanrollen rundherum mit Puderzucker bestäuben, in Alufolie wickeln und im Kühlschrank fest werden lassen.
- Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen.
- Die Schokostangen in 1 1/2 cm lange Stücke teilen, diese in die Kuvertüre tauchen und auf ein Gitter oder auf Folie legen. Kurz bevor die Kuvertüre fest wird, je 1 Walnusshälfte auf die Pralinen legen. Wer möchte, überzieht die Walnusskerne vorher mit Karamell.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Kühl-/Trockenzeit:	3 Stunden
Pro Stück:	70 kcal/295 kJ

Knusper-Pralinen

Für etwa 30 Stück

75 g gemischte Nusskerne und getrocknete Früchte (z. B. Haselnusskerne, Mandeln, Aprikosen und Feigen oder Fertig-Mix)
200 g weiße Kuvertüre
50 g Cornflakes

- Nüsse und Früchte hacken. Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen.
- Die Früchte, Nüsse und Cornflakes vorsichtig unter die flüssige Kuvertüre heben. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen abnehmen und auf Pergamentpapier setzen. Gut trocknen lassen. Sie halten etwa 2-3 Wochen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Kühl-/Trockenzeit:	2 Stunden
Pro Stück:	55 kcal/230 kJ

Variationen

- Die Cornflakes kann man durch Rice-Crispies oder andere gemischte Knusperflocken ersetzen.
- Wer es vollwertig mag, nimmt die gleiche Menge Haferflocken und röstet sie in einer unbeschichteten Pfanne ohne Fett.
- Und statt der weißen kann man auch helle oder dunkle Kuvertüre verwenden.

Cointreau-Trüffel

Für etwa 65 Stück

BITTE BEACHTEN: MUSS ÜBER NACHT KÜHLEN

125 g Schlagsahne
60 g Zucker, 1 Msp. Salz
Mark von 1 Vanilleschote
200 g Zartbitter-Kuvertüre
250 g weiße Kuvertüre
10 ml Cointreau
250 g zimmerwarme Butter

AUSSERDEM

Kakaopulver zum Wälzen
300 g Zartbitter-Kuvertüre zum Überziehen, Backpapier

● Sahne mit Zucker, Salz und Vanillemark aufkochen. Kuvertüren klein hacken und unter die Sahnemischung rühren. Abkühlen lassen. Cointreau unterheben. Die Butter schaumig rühren und flöckchenweise mit der Schokoladencreme verrühren (dabei darauf achten, dass Butter und Creme Zimmertemperatur haben).

● Schokocreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und Kugeln auf Backpapier spritzen. Im Kühlschrank über Nacht erstarren lassen.

● Trüffeln aus dem Kühlschrank nehmen. Einige Zeit bei Raumtemperatur stehen lassen. Kuvertüre über dem warmen Wasserbad schmelzen, auf Körpertemperatur abkühlen lassen, die Fingerprobe (s. Info im Kasten Mitte) machen. Trüffeln in die Kuvertüre tauchen, gut abtropfen lassen, in Kakao wälzen. Überschüssigen Kakao abschütteln, Trüffeln trocknen lassen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Kühl-/Trockenzeit:	40 Minuten
Pro Stück:	100 kcal/420 kJ

Honig-Trüffel

Für etwa 50 Stück

BITTE BEACHTEN: MUSS ÜBER NACHT KÜHLEN

75 g Schlagsahne, 150 g Honig
Mark von 1 Vanilleschote
250 g Zartbitter-Kuvertüre
175 g Vollmilch-Kuvertüre
250 g zimmerwarme Butter

AUSSERDEM

Backpapier
150 g Zartbitter-Kuvertüre

● Sahne mit Honig und Vanillemark aufkochen. Die Kuvertüren hacken, unter Rühren in der Sahnemischung schmelzen. Abkühlen lassen.

● Die Butter schaumig rühren. Nach und nach die Schokoladenmasse zugeben (dabei darauf achten, dass Butter und Schokomasse Zimmertemperatur haben) und zu einer glatten Masse rühren. Masse in einen Spitzbeutel mit großer Lochtülle füllen, auf Backpapier kleine Kugeln spritzen. Im Kühlschrank über Nacht erstarren lassen.

● Kuvertüre über dem warmen Wasserbad schmelzen, auf Körpertemperatur abkühlen lassen und die Fingerprobe (s. unten) machen. Trüffeln darin eintauchen. Abkühlen lassen. Nach Belieben mit geschmolzener Vollmilch-Kuvertüre feine Linien auf den Trüffeln ziehen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Kühl-/Trockenzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	100 kcal/460 kJ

Info

Fingerprobe: Kuvertüre wird bei etwa 37 Grad verarbeitet. Dippen Sie zum Testen einen Finger in die geschmolzene Schokolade. Die Masse darf sich nicht zu kalt und nicht zu heiß anfühlen – eben körperwarm.

Muskat-Trüffel

Für etwa 50 Stück

BITTE BEACHTEN: MUSS ÜBER NACHT KÜHLEN

50 g Zucker
200 g Schlagsahne, 1 Msp. Salz
50 g Läuterzucker
1/2 TL geriebene Muskatnuss
200 g Zartbitter-Kuvertüre
200 g Vollmilch-Kuvertüre
100 g weiche Butter

AUSSERDEM

Backpapier
200 g Zartbitter-Kuvertüre
Puderzucker zum Wälzen

● Zucker mit 50 ml Wasser unter Rühren aufkochen. Ist der Zucker gelöst, 1 Minute kochen lassen. Schaum abnehmen und den Läuterzucker abkühlen lassen.

● Sahne mit Läuterzucker aufkochen. Muskat und Salz zugeben. Kuvertüren klein hacken und unter die Sahnemischung rühren, abkühlen lassen. Sobald die Creme fest zu werden beginnt, erneut leicht cremig rühren und nach und nach die Butter in Flöckchen unterrühren.

● Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und Kugeln auf Backpapier spritzen. Eventuell mithilfe einer Gabel etwas rollen, damit die Oberfläche angeraut wird. Über Nacht im Kühlschrank erstarren lassen.

● Zartbitter-Kuvertüre über dem warmen Wasserbad schmelzen, auf Körpertemperatur abkühlen lassen und die Fingerprobe (s. Info im Kasten Mitte) machen. Trüffeln mit Kuvertüre überziehen, in Puderzucker wälzen und auf Backpapier trocknen lassen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Kühl-/Trockenzeit:	2 Stunden
Pro Stück:	95 kcal/400 kJ

Ingwer-Pecannuss-Marzipan

Für etwa 40 Stück

90 g kandierter Ingwer
170 g Marzipan-Rohmasse
90 g geriebene Pecannüsse
30 ml Curaçao
AUSSERDEM
Backpapier
200 g Zartbitter-Kuvertüre
50 g helle Kuvertüre

- Den Ingwer sehr fein hacken und mit Marzipan, Nüssen und Curaçao verkneten.
- Die Masse auf Backpapier geben und mit einer Kuchenrolle rechteckig etwa 1 cm dick ausrollen. Die Kanten mit einem Messer begradigen. Oder geben Sie die Masse in einen 20 x 20 cm großen Holzrahmen und rollen sie darin aus.
- Kuvertüre über dem warmen Wasserbad schmelzen, auf Körpertemperatur abkühlen lassen. Fingerprobe (s. Seite 343) machen. Die Oberfläche der Marzipanmasse mit Kuvertüre bestreichen, trocknen lassen.
- Die Masse in 2 x 2 cm große Quadrate teilen. Die Quadrate in die restliche Kuvertüre tauchen und auf Backpapier setzen. Wenn sie getrocknet sind, jedes Quadrat nach Belieben mit geschmolzener Vollmilch-Kuvertüre verzieren.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Kühl-/Trockenzeit:	2 Stunden
Pro Stück:	70 kcal/295 kJ

Venus Nipples

Für etwa 85 Stück

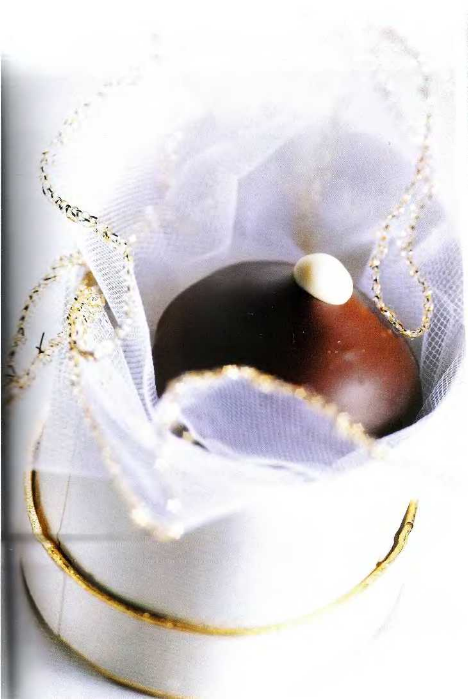
BITTE BEACHTEN: MUSS ÜBER NACHT KÜHLEN
600 g Zartbitter-Kuvertüre
100 g Schlagsahne
3 EL weiche Butter
100 g weiße Kuvertüre

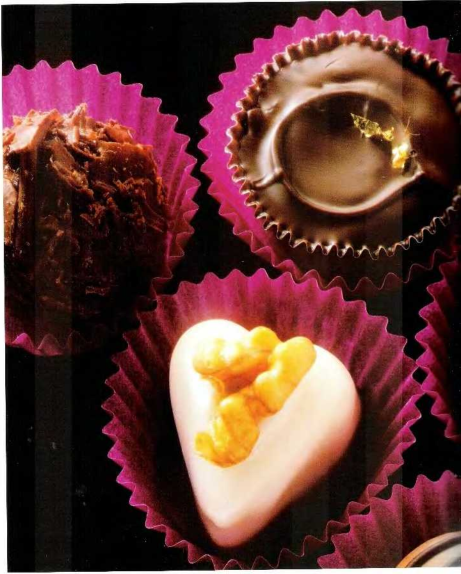
- 300 g Zartbitter-Kuvertüre klein hacken, mit der Sahne in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Butter zufügen, alles zu einer glatten Creme verrühren, abkühlen lassen.
- Creme mit den Schneebesen des Handrührgeräts aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle (Nr. 12) füllen, gleich große Häufchen auf Pergamentpapier spritzen, im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.
- Übrige Zartbitter-Kuvertüre über dem warmen Wasserbad schmelzen, auf Körpertemperatur abkühlen lassen und die Fingerprobe (s. Seite 343) machen. Die Cremehäufchen in die Kuvertüre tauchen und auf Pergamentpapier trocknen lassen.
- Die weiße Kuvertüre ebenfalls schmelzen und erwärmen und nur jeweils die Spitzen der fest gewordenen Pralinen hineintauchen. Trocknen lassen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Kühl-/Trockenzeit:	2 Stunden
Pro Stück:	50 kcal/210 kJ

Info

Das Rezept „Venus Nipples" stammt aus dem Film „Chocolat", in dem die junge Vianne eine kleine Stadt irgendwo in der französischen Provinz mit ihren köstlichen Pralinen verzaubert.





Williams-Trüffel

Für etwa 60 Stück
200 g Schlagsahne
1 Vanilleschote
300 g Vollmilch-Kuvertüre
300 g dunkle Kuvertüre
125 g zimmerwarme Butter
4-5 EL Williams-Christ-Birnengeist
AUSSERDEM
Backpapier
Puderzucker oder Kakaopulver zum Bestäuben
600 g Vollmilch-Kuvertüre

- Sahne mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen, vom Herd nehmen, kurz ziehen lassen. Die Schote entfernen.
- Die Kuvertüre hacken, zusammen mit der Butter in Flöckchen zur Sahne geben und unter Rühren schmelzen lassen. Birnengeist tropfenweise unterrühren. Die Masse zugedeckt kühl stellen, bis sie sich formen lässt.
- Die Trüffelmasse mit dem Schneebesen aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Kurz antrocknen lassen.
- Die Kugeln dünn mit Puderzucker oder Kakao übersieben. 400 g Vollmilch-Kuvertüre schmelzen, die Kugeln damit überziehen. Die restliche Vollmilch-Kuvertüre zu feinen Röllchen formen, den noch weichen Überzug damit bestreuen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Kühl-/Trockenzeit:	2 Stunden
Pro Stück:	130 kcal/550 kJ

Variation

- Aus den Williams-Trüffeln werden Himbeergeist-, Kirschgeist- oder Aprikosengeist-Trüffel, wenn Sie den Schnaps entsprechend austauschen.

Mailänder Nuss-Herzen

Für etwa 80 Stück
350 g Zucker, 50 g Traubenzucker
80 g fein gemahlene Haselnüsse
80 g fein gemahlene Mandeln
4-5 EL Kirschwasser
150 g Puderzucker
rote Lebensmittelfarbe
etwa 80 Walnuss- oder Pistazienhälften
150 g Zartbitter-Kuvertüre
AUSSERDEM
Öl zum Arbeiten
Puderzucker zum Ausrollen

- Zucker, Traubenzucker und 1/8 l kaltes Wasser in einem Topf unter Rühren langsam erhitzen. Sobald der Zuckersirup kocht, nicht mehr rühren.
- Alle 3 Minuten nach dem Aufkochen zur Probe einige Tropfen Sirup in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser fallen lassen. Der Sirup ist fertig, wenn die Tropfen, die man zwischen den Fingern zusammenpresst, ihre Form behalten. Sirup zum Abkühlen in kaltes Wasser stellen. Sofort Nüsse und Mandeln gründlich darunter mischen.
- Ein großes, gekühltes Arbeitsbrett (Marmor oder Kunststoff) einölen. Die Masse dünn aufstreichen, erstarren lassen. Mit dem Teigroller zu Bröseln zerdrücken. Mit 2-3 EL Kirschwasser zu einer festen Paste vermischen.
- Auf einer mit gesiebtem Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen, kleine Herzen ausstechen. Trocknen lassen.
- Puderzucker mit 1-2 EL Kirschwasser glatt rühren, mit 1-2 Tropfen Lebensmittelfarbe rosa färben.
- Herzen eintauchen, auf einem Gitter abtropfen lassen. Mit je 1 Nusshälfte verzieren. Fest werden lassen.
- Zartbitter-Kuvertüre schmelzen. Die Herzen mit der Unterseite hineintauchen und trocknen lassen.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Kühl-/Trockenzeit:	2 Stunden
Pro Stück:	65 kcal/270 kJ

Florentiner Honig-Pralinen

Für etwa 45 Stück
100 g Schlagsahne
75 g Honig
200 g extrabittere Kuvertüre
50 g Orangeat
3 EL Orangenlikör
40 g Nougat
150 g weiße Kuvertüre
150 g dunkle Kuvertüre
AUSSERDEM
etwa 45 Pralinen-Kapseln
etwas Blattgold zum Verzieren (aus der Confiserie) oder kleine Metallic-Perlen

- Sahne und Honig langsam erhitzen, vom Herd nehmen. Extrabittere Kuvertüre hacken, dazugeben und schmelzen lassen. Die Masse glatt rühren, zugedeckt abkühlen lassen.
- Orangeat sehr fein hacken. Orangenlikör, Nougat und das Orangeat unter die Schokolade mischen.
- Helle und dunkle Kuvertüre grob hacken, gemeinsam im Wasserbad schmelzen. Pralinen-Kapseln damit ausgießen. Kapseln sofort wenden, damit die überflüssige Kuvertüre gut ablaufen kann.
- Sobald die Kuvertüre erstarrt ist, die Kapseln mit der Pralinenmasse füllen, etwas antrocknen lassen. Oberfläche mit der restlichen Kuvertüre überziehen. Pralinen mit winzigen Blattgold-Stückchen oder mit je 1 Perle verzieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Kühl-/Trockenzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	80 kcal/340 kJ

Orangen-Schoko-Pralinen

Für etwa 60 Stück
1 große unbehandelte Orange
150 g Zucker
3 Eigelbe (Eier: Größe M)
100 g Butter, 100 g Schlagsahne
400 g Zartbitter-Kuvertüre
300 g Vollmilch-Kuvertüre
AUSSERDEM
Backpapier
100 g Zartbitter-Kuvertüre

- Orange heiß waschen, abtrocknen. Schale fein abreiben, Orange halbieren, auspressen.
- Zucker und Eigelbe im Wasserbad gut verrühren. Die Butter in Flöckchen hinzufügen. Sahne, Orangenschale und -saft dazugeben. Unter Rühren erhitzen. Vom Herd nehmen.
- Zartbitter-Kuvertüre hacken, in der Eigelbmasse schmelzen, glatt rühren. Masse 1 cm hoch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen. Kalt stellen, erstarren lassen.
- Mit einem runden Ausstecher von 2-3 cm Ø Kreise ausstechen. Die Vollmilch-Kuvertüre schmelzen, Kreise eintauchen, mit Kuvertüre überziehen und auf einem Gitter erstarren lassen.
- Für die Dekoration die übrige Kuvertüre schmelzen, in einen Mini-Spritzbeutel füllen und die Pralinen mit feinen Dekor-Linien verzieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Kühl-/Trockenzeit:	2 Stunden
Pro Stück:	100 kcal/420 kJ

Schokoladen-Kirschen

Für etwa 26 Stück
26 Kirschen mit Stielen
200 g Zartbitter-Kuvertüre
AUSSERDEM
Backpapier
Kakaopulver nach Belieben

- Kirschen waschen und trockentupfen. Kuvertüre hacken, über dem warmen Wasserbad schmelzen, auf Körpertemperatur abkühlen lassen (Fingerprobe, s. Seite 343).
- Die Kirschen in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier trocknen lassen. Eventuell noch mit Kakaopulver bestreuen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	15 Minuten
Kühl-/Trockenzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	45 kcal/190 kJ

Tipp

Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf! Auch andere Früchte schmecken lecker, wenn man sie in Schokolade taucht. Z. B. Birnen, Äpfel, Bananen, Mandarinen oder Trockenfrüchte wie Aprikosen.

Spanisches Mandel-Konfekt

Für etwa 30 Stück
30 geschälte Mandeln
1 Eiweiß (Ei: Größe M)
50 g Puderzucker
100 g Vollmilch-Kuvertüre
250 g Marzipan-Rohmasse
25 g zimmerwarme Butter
25 g Nougat
AUSSERDEM
Backpapier
400 g Vollmilch-Kuvertüre

- Die Mandeln in einer großen Pfanne ohne Fett unter Rühren leicht rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Eiweiß verquirlen, Mandeln hineintauchen, kurz antrocknen lassen. In Puderzucker wälzen.
- Vollmilch-Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und wieder leicht abkühlen lassen.
- Marzipan-Rohmasse würfeln, mit der Butter und dem Nougat zur Kuvertüre geben. Alles zu einer Paste vermischen. Abkühlen lassen und mit einem Spachtel durcharbeiten.
- Konfektmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech 1,5 cm dick aufstreichen, erstarren lassen. Mit einem ovalen oder runden Ausstecher Formen ausstechen.
- Vollmilch-Kuvertüre schmelzen, das Konfekt damit überziehen. Die Oberfläche mit je 1 gezuckerten Mandel belegen. Erstarren lassen. Um jede Mandel einen Rand aus der übrigen, leicht abgekühlten Kuvertüre spritzen. Fest werden lassen.

Aufwand:	★★
Kühl-/Trockenzeit:	1 1/2 Stunden
Zubereitungszeit:	3 Stunden
Pro Stück:	150 kcal/630 kJ

Marzipankartoffeln

Für etwa 50 Stück
100 g Walnusskerne
400 g Marzipan-Rohmasse
60 ml Cointreau
100 g Kakaopulver zum Wälzen

- Die Walnüsse fein hacken und das Marzipan grob würfeln.
- Marzipan, Nüsse und Cointreau miteinander verkneten. Die Marzipanmasse zu Kugeln mit 2 cm Ø formen.
- Das Kakaopulver in eine Schüssel geben und die Marzipankugeln darin wälzen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Pro Stück:	60 kcal/250 kJ

Schokoladen-Pflaumen

Für etwa 25 Stück
250 g entsteinte Trockenpflaumen
200 ml Weinbrand (Armagnac)
200 g Zartbitter-Kuvertüre

- Pflaumen mit einer Nadel mehrmals einstechen und 1 Stunde in Weinbrand einlegen.
- Die Pflaumen in einem Sieb gut abtropfen lassen und trockentupfen. Die Kuvertüre hacken, über dem warmen Wasserbad schmelzen und auf Körpertemperatur abkühlen lassen. Die Pflaumen in die Kuvertüre tauchen, auf Pergamentpapier trocknen lassen.

Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Marinierzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	85 kcal/360 kJ

Gefüllte Walnüsse im Schokomantel

Für etwa 30 Stück
50 g Rosinen, 50 ml weißer Rum
200 g Zartbitter-Kuvertüre
100 g Marzipan-Rohmasse
250 g Walnusskerne

● Rosinen kurz in Rum einlegen. Abgießen, Flüssigkeit auffangen. Kuvertüre hacken, im Wasserbad erwärmen und abkühlen lassen. Rosinen trockentupfen, fein hacken und mit Marzipan vermischen. Eventuell von der Rosinen-Rum-Abtropfflüssigkeit zufügen.
● Jeweils 1 kleines Stück Marzipanmischung zwischen 2 Walnusshälften geben. Die Walnusshälften leicht zusammendrücken und in die Kuvertüre tauchen. Auf Pergamentpapier setzen und trocknen lassen.

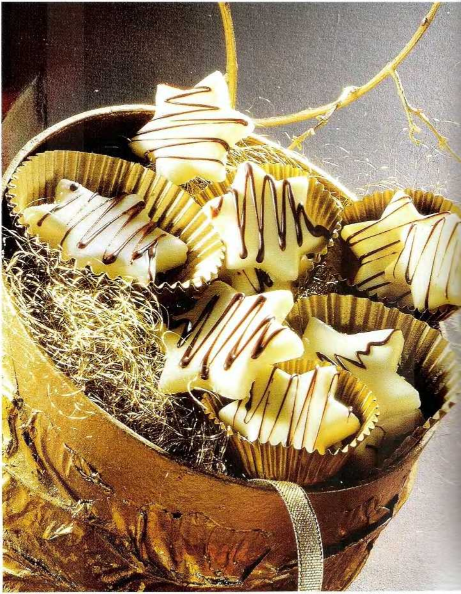
Aufwand:	★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Kühl-/Trockenzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	115 kcal/480 kJ

Schokoladen-Datteln

Für etwa 40 Stück
200 g Marzipan-Rohmasse
50 g gehackte Pistazienkerne
20 ml Grand Marnier
250 g entsteinte Trockendatteln
200 g weiße Kuvertüre

● Marzipan hacken, mit Pistazien und Grand Marnier verkneten. Masse 1/2 cm dick ausrollen und in kleine Streifen teilen. Die Marzipanstreifen in die Kernhöhlung der Datteln stecken.
● Kuvertüre hacken, über dem Wasserbad schmelzen, auf Körpertemperatur abkühlen lassen. Datteln hineintauchen, auf Pergamentpapier trocknen lassen. Nach Belieben mit dunkler Kuvertüre verzieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Kühl-/Trockenzeit:	1 Stunde
Pro Stück:	80 kcal/340 kJ



Pfefferminz-Sterne

BITTE BEACHTEN: MUSS 2 STUNDEN TROCKNEN
Für etwa 40 Stück
450 g Puderzucker
1 Eiweiß (Ei: Größe M)
4 TL Zitronensaft
1/2 TL Pfefferminzöl (erhältlich in Apotheken)
150 g weiße Kuvertüre
50 g Zartbitter-Kuvertüre
2 TL Butterschmalz
AUSSERDEM
etwas Puderzucker zum Ausrollen

● Puderzucker sieben und mit Eiweiß, Zitronensaft und Pfefferminzöl verkneten.
● Die Pfefferminzmasse zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln 5-6 mm dick ausrollen. Eventuell mit etwas Puderzucker bestäuben, falls die Masse zu stark klebt.
● Die Sterne (4-5 cm Ø) ausstechen. Entweder 2 Stunden an der Luft oder (wenn vorhanden) 1 Stunde im Umluft-Ofen bei etwa 50 Grad trocknen.
● Die Kuvertüren hacken, getrennt schmelzen. Schmalz in die weiße Kuvertüre rühren. Sterne damit überziehen. Dunkle Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden. Die Sterne mit der Kuvertüre verzieren.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Kühl-/Trockenzeit:	2 Stunden
Pro Stück:	75 kcal/315 kJ

Variation

● Für Experimentierfreudige: Tauschen Sie das Pfefferminzöl gegen Rosenöl oder Veilchenessenz (Apotheke) aus. Statt Zitronensaft nehmen Sie 4 EL Wasser. Rosen- und Veilchen-Pralinen sind die neuesten Kreationen in der Konfiserie.

Marzipan-Pasteten

Für etwa 30 Stück
550 g Marzipan-Rohmasse
225 g Puderzucker
2 EL Orangenlikör
1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
100 g gehackte Pistazienkerne
2 EL Cocktail-Kirschen (Glas)
1 Eiweiß (Ei: Größe S)
AUSSERDEM
Backpapier

● 400 g Marzipan mit 150 g Puderzucker, Orangenlikör, Orangenschale und Pistazien vermischen. Abgetropfte Kirschen vorsichtig unterkneten. Marzipanmasse halbieren und 2 Rollen von etwa 17 cm Länge formen. Rollen längs durchschneiden.
● Übriges Marzipan mit restlichen Puderzucker verkneten. Zwischen aufgeschnittenen Gefrierbeuteln dünn ausrollen. Pasteten darin einwickeln. Rand gerade abschneiden.
● Das abgeschnittene Marzipan erneut ausrollen und etwa 30 Sterne (2-3 cm Ø) ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Unter dem Backofengrill 1 Minute bräunen. Rückseite mit Eiweiß bepinseln, auf die Pasteten kleben.

Aufwand:	★★
Zubereitungszeit:	1 Stunde
Pro Stück:	140 kcal/590 kJ

Tipps, Tricks und Infos zu

Konfekt kann man zwar fertig kaufen, doch Selbstgemachtes ist bei Familie und
Die Herstellung erfordert allerdings ein bisschen Zeit, Geduld und etwas

Toffee-Pralinen

In einem Topf 500 g Schlagsahne, 300 g Krümelkandis, 50 g Butter und 200 g geschälte, gehackte Erdnüsse (ungesalzen) aufkochen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren in etwa 40 Minuten einkochen. Konsistenz-Test: Etwas Masse auf einen Teller geben. Wird sie gleich fest, auf ein Backblech gießen und abkühlen lassen. Zerläuft sie, weiterkochen. Wird sie zu fest, noch etwas Sahne zufügen. Wenn die Toffee-Masse abgekühlt ist, in 2 x 2 cm große Würfel schneiden.

So gelingen Trüffeln perfekt

1 Schlagsahne aufkochen und die Vanilleschote kurz darin ziehen lassen, dann herausnehmen.
2 Gehackte Kuvertüre und Butter zur Sahne geben. Unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

3 Trüffelmasse kühl stellen. Anschließend mit einem Schneebesen aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Kugelförmig auf Pergament spritzen.
4 Mit Kakao oder Puderzucker bestäuben oder in Schokospänen wälzen.

Kuvertüre

Die Sorten

Ganz dunkle, extrabittere Kuvertüre hat über 60 % Kakaoanteile. Sie gibt es vor allem in Confiserien und Patisserien.

Dunkle Kuvertüre hat einen Kakaoanteil von 60 %.

Helle Vollmilch-Kuvertüre besteht nur aus 36 % Kakaomasse.

Weißer Kuvertüre fehlen die festen Kakaobestandteile, die für Farbe und den typischen Schokoladengeschmack zuständig sind. Sie enthält nur etwa 30 % Kakaobutter.

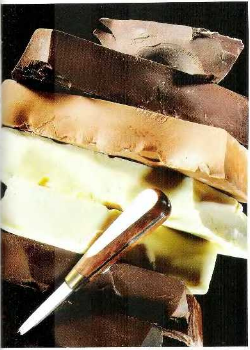
Kuvertüre richtig temperieren

Die wichtigste Regel beim Umgang mit Kuvertüre: Sie darf nur langsam und nicht zu heiß geschmolzen werden.

- Kuvertüre klein schneiden. Die halbe Menge in einer Metallschüssel ins warme (etwa 36-38 Grad), keinesfalls ins heiße Wasserbad setzen und unter ständigem Rühren schmelzen. Sobald alles flüssig ist, die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen.
- Über 40 Grad erwärmt, verliert Kuvertüre ihre Bindung. Kakaomasse, -butter und Zucker trennen sich dann voneinander ab. Statt zart zu schmelzen, klumpt die Masse, lässt sich nicht verstreichen.
- Auch wichtig: Kuvertüre nie mit Wasser oder Wasserdampf in Berührung bringen, sie gerinnt sonst.
- Dann erst die restliche Kuvertüre einrühren und warten, bis auch sie geschmolzen ist. Anschließend kalt stellen, bis die Kuvertüre dickflüssig geworden ist.
- Zum Überziehen von Pralinen, Plätzchen, Kuchen und Torten erneut sanft im Wasserbad erwärmen, aber nur auf 30-32 Grad, das entspricht in etwa unserer Handwärme.
- Mit einer einfachen Methode können Sie feststellen, ob Kuvertüre den idealen Punkt erreicht hat: Ein breites Messer hineintauchen und wieder herausziehen. Beginnt der Schokobelag nach kurzer Zeit fest und glatt zu werden, ist die Kuvertüre fertig. Zeigt sie Streifen, noch einmal bei der erforderlichen Temperatur von 30-32 Grad gleichmäßig durchrühren.

Pralinen und Trüffeln

Freunden besonders beliebt – ganz einfach, weil es am besten schmeckt.
Geschick. Damit alles gelingt, zeigen wir Ihnen hier, wie es geht



Das Aroma bringt es

Schokolade ist ein idealer Partner für die unterschiedlichsten Aromen. Neben Gewürzen wie Zimt und Muskat sind Hochprozentiges, Vanille, Kaffee, Zitronen- oder Orangenschale sehr beliebt. Mutige sollten auch schwarzen Pfeffer probieren.

Trüffel in Schokoraspeln wälzen

1 Ob Sie feine oder große Raspel mögen, ist Geschmacksache. Kühlen Sie die Kuvertüre jedenfalls vor dem Raspeln etwa 30 Minuten im Kühlschrank.
2 Geben Sie die Schokoraspel auf einen Teller und rollen Sie die ebenfalls gekühlten Trüffelkugeln darin, indem Sie den Teller hin und her bewegen.

Schokoraspel herstellen

1 Späne
Schokolade oder Kuvertüre mit Butterbrot- oder Küchenpapier festhalten. Mit Sparschäler Späne abziehen.

2 Raspel, Pulver
Ideal ist hier eine Vierkantreibe. Je nach gewünschter Form (Pulver oder Raspel) wird die Schokolade oder Kuvertüre in Papier geklemmt und über die entsprechende Seite gerieben.